Le P'tit YARD

NOTRE BAR GOURMET

à partager

SELECTION DE CHARCUTERIES, *légumes pickles et condiments* - 24€

CAMEMBERT ROTI, *et ses pommes granny* - 16€

FRITES, *et sauce maison* - 7€

FROMAGES, *Normands et d'ailleurs & leurs condiments* - 16€

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES, *nos créations maison et leurs fruits de saison* - 18€

à tartiner ou pas

RILLETTES DE POISSON, *aux herbes du jardin 140gr* - 14€

TAPENADE, *à l'ail noir 140gr* - 12€

CAVIAR D'AQUITAINE 30 g, *et ses condiments* - 75€
+ 2 coupes de Champagne - 100€

à découvrir

SOUPE DE BUTTERNUT, *petits croutons et huile de noisettes* - 10€
Avec un supplément foie gras poêlé - 17€

CEVICHE DE DORADE, *citron vert et mangue* - 16€

CROQUE-MONSIEUR, *serrano, pecorino, truffe* - 15€

BURGER DU CHEF, *viande de boeuf (150gr), brie de Meaux, cheddar, oignons confits, sauce maison* - 19€

OS A MOELLE ROTI, *brioche toastée* - 13€

SALADE, *jeunes pousses du jardin de Mr Bias* - 6€

DESSERT DU MOMENT, *selon l'inspiration de notre Cheffe pâtissière* - 10€

CUISINE DE SAISON PRIVILÉGIANT LES FERMES, ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX.
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE (SAUF MENTION CONTRAIRE). PRIX EN EUROS NET - TAXES & SERVICE COMPRIS.