

# La Cuisine

---

## LES PLANCHES

---

*Disponible dès 16h*

Planche de FROMAGES de chez Quatrehomme - **21**

*Laguiole, Brillat Savarin, Tête de Moine, Bleu des Basques, Couronne Lochoise*

Planche de CHARCUTERIE - **30**

*Jambon Mangalica, Chorizo de Bellota, Lomo de Bellota, Bœuf Wagyu, Cecina de bœuf*

Planche MIXTE - **23**

*Jambon Mangalica, Cecina de bœuf, Couronne Lochoise, Laguiole*

Planche à la TRUFFE - **17**

*Brillat Savarin aux truffes, Jambon de Paris truffé*

---

## ASSIETTES

---

*Disponible dès 19h*

CROQUE jeune homme - **8**

FOIE GRAS maison - **16**

OEUF, ragu de champignons & crème de maïs - **12**

SALADE César, cèleri, parmesan - **12**

Tataki de THON umami - **12**

BURATTA accompagnement de saison - **12**

Assiette de BELLOTA - **16**

GRATIN à la Humbert - **8**

ANCHOIS et anchoiade - **9**

BAVETTE de bœuf Black Angus d'Uruguay - **26**

---

## DESSERTS

---

Assiette de COMTE 36 mois - **12**

CREME BRULEE au safran - **8**

NOUGAT GLACE, caramel beurre salé - **8**

CREPE Grand Marnier framboise myrtille - **9**

---

*Viandes originaires d'Uruguay, sélection Les Beaux Quartiers, détails sur demande.  
Charcuteries originaires de France et d'Espagne. Fromages Quatrehomme. Prix net TTC en euros*