A LA CARTE

Les Entrées

Saumon d'Ecosse mariné « Gravelax » 16€
Vierge de légumes et bouquet de salade

Œuf parfait 11€
Ragoût de légumes de saison, émulsion de champignons

Carpaccio de Saint Jacques, 13€
Figues et réduction de Porto, écume de corail au gingembre confit

Oreilles de cochon croustillantes, 13€
Poêlée de champignons de saison, lard fumé et bisque de homard

A PARTAGER

Croque de Pierre	15€
Jambon blanc, gouda truffé « Le Gone »	
Planche de Charcuterie	15€
Planche de légumes « Antipasti »	13€
Sardinillas espagnole	12€
Planche de Fromage	15€



Les Plats

Poulpe grillé, 25€
Blinis de sarrasin et poivrons, siphon d'ail doux

Epaule d'agneau rôtie 21€
Pâtisson, mini aubergines rouges et pommes grenailles, Jus corsé parfumé au gingembre

Suprême de pintade rôtie, 16€
Purée de champignons à la fève de Tonka, champignons rôtis et pommes grenailles
Jus réduit

Truite Fario de chez « Charles Murgat », 21€
Polenta croustillante, aubergines grillées et choux Romanesco, purée de poire aux 4 épices
Emulsion marinière

Les Desserts

Blanc manger coco fruits exotique 8€

La Reine des Reinettes 8€
Snackée, confites en sirop, chips au calvados, crème légère vanillée et jus au cidre

Douceur d'orange et romarin 8€
Biscuit moelleux, ganache chocolat blanc parfumé au romarin, Huile d'olive et glace au miel

Moelleux au chocolat « Valrhona » 8€
crumble chocolat, pointes de chantilly, sauce chocolat

Coupe glacée 6€
3 parfums au choix, chantilly et crumble

L'ÉCLAT DE PIERRE
BRASSERIE-COMPTOIR-CAFÉ