

## **Nos Planches à partager**

*De 19h00 à 21h30*

### **Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue***

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

*Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.*

25 EUROS

### **Gourmande / *Gourmet***

Assortiment : saucisson, saucisse, filet séché, noix de taureau, tomme fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

*Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper.*

45 EUROS

### **Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house***

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

*Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.*

35 EUROS

### **Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / *Duck Foie Gras***

Le ballottin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette, chutney du moment et pain grillé.

*100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.*

34 EUROS

### **Sélection de fromages frais et affinés de chez Emily à Eygalières.**

*Fresh and aged selection from Chez Emily in Eygalières.*

21 EUROS