

Sauvage



Nos tapas

18H-22H30

TARAMA À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ "MAISON KAVIARI" 11E

CROQUE MONSIEUR ITALIEN 10E

Pain focaccia, Mortadelle pistachée IGP, Provolone fumé

PANIER DE PATATES DOUCES RÔTIÉS 8E

Aux épices Cajuns, fumée mesquite façon New Orleans, sauce au fromage frais et poivre Timut

PLANCHE DE CHARCUTERIES 17E

Jambon cuit Italien à la truffe blanche d'été, Mortadelle pistachée IGP, jambon de Parme AOC 14 mois, terrine campagnarde et saucisson pur porc "Maison Duculty"

PLANCHE DE FROMAGES 17E

Fourme de Montbrison, St Nectaire laitier AOP, crottin de chèvres, brie de Meaux AOP, Comté vieux AOP & chutney de figues.

PLANCHE DE LÉGUMES DU JARDIN & SA TRILOGIE DE SAUCES 15E

Pesto de roquette, tapenade de tomates et olives, crème de maïs

EMPANADAS DE BOEUF 9 E LES 4 / 15 E LES 8

Aux piments doux et à la coriandre (boeuf origine France)

RILLETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES "MAISON KAVIARI" 11E

AUBERGINES FONDANTES & MOZZARRELA DI BUFFALA 9E

Caramel à la pêches, oranges, gingembres & Rinquinquin

**PLANCHE DE FRUITS DE SAISONS
ET SON TRIO DE SAUCES SUCRÉES**

13E