

Les Françaises

APÉRITIF & DINER DU COUVRE-FEU

- NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES -

Tranchés minute & beurre au choix

CECINA DE BŒUF	12.0
<i>Bœuf de Galice affiné 12 mois d'affinage</i>	
JAMBON IBERICO	12.5
<i>Porc espagnol 24 mois d'affinage</i>	
JAMBON BLANC À LA TRUFFE	10.0
<i>Cuisson traditionnelle à la truffe noire d'été</i>	
GOUDA FERMIER A LA TRUFFE	10.0
<i>Gouda fermier à la truffe noire d'été</i>	
BEURRES MAISON AU CHOIX	0.5
<i>- Piment d'Espelette, truffe noire d'été ou herbes fraîches</i>	

- NOS ASSIETTES DE DEGUSTATION -

CEVICHE DE DAURADE ROYALE	13.0
<i>Avocat, lait de coco & fruit de la passion</i>	
GYOZA	11.0
<i>Shiitaké, marrons, oignons nouveaux, bouillon végétal</i>	
AVOCAT EN TROMPE L'OEIL	13.5
<i>Jaune d'oeuf confit, ail noir & charbon végétal</i>	
BURRATA	14.0
<i>Agrumes rôtis & thym citron</i>	
FOIE GRAS MI-CUIT	16.0
<i>Cuisson basse température au Bourbon et paprika fumé, chutney de poire</i>	
ACCRAS & SAUCE RELEVÉE	11.0
<i>Lieu noir & patate douce, sauce pimentée au basilic thaï</i>	
TATAKI DE MAGRET DE CANARD	12.5
<i>Mousseline de patate douce, Granny Smith, salsa verte</i>	
SARDINES A L'HUILE	11.0
<i>Confites par nos soins à l'huile d'olive vierge extra et aromates, beurre au yuzu, pain toasté</i>	
MAC & CHEESE	12.0
<i>Cheddar soufflé, Karmeliet, jambon truffé</i>	
TAJINE DE COCHON	12.5
<i>Raz'el-hanout, pickles d'oignons rouges & pousses d'épinard</i>	

- NOS DESSERTS -

MI-CUIT AU CHOCOLAT « VALRHONA GUANAJA 70% »	12.0
<i>Huile d'olive & pignons de pin torréfiés</i>	
TARTE AUX POIRES POCHÉES VIN ROUGE & VANILLE	12.5
<i>Caramel beurre salé, noisettes torréfiées & romarin</i>	
CARPACCIO D'ANANAS FRAIS	11.0
<i>Sirop de 4 épices, sorbet citron</i>	

