

L'ISPIENS

NOTRE CARTE

NOS TAPAS

CASSOLETTE DE SEICHES EN PERSILLADE

GRILLÉES À LA PLANCHA

8.00

CREVETTES ROSES - AÏOLI

8.50

CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ET ROMARIN DU JARDIN
ET SES MOUILLETES (option frites+salade = 4.00)

9.50

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1 À 2 pers.)

Saucisse sèche, jambon cru, terrine de campagne maison,
magret séché maison, Melsat.

12.00

PLANCHE TERRE/MER

Magret séché maison, jambon cru, terrine de campagne
maison, seiches en persillade, saumon gravlax maison,
crevettes roses.

17.00

NOS ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT, CRÉMEUX DE BUTTERNUT ET POTIRON,
ÉCLATS DE CHATAIGNE, TUILE DE PARMESAN

9.50

CASSOLETTE DE PIEDS DE PORC ET TÊTE DE VEAU

gratinée Panko, salade verte.

9.50

MELSAT EN 2 FAÇONS, CHICORÉE ROUGE EN VINAIGRETTE

ACIDULÉE À LA FRAMBOISE ET MIEL,

ÉCLATS DE CHATAIGNE, POMME GRANNY SMITH

10.50

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, ESPUMA DE BETTERAVE

12.00

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE SALVAGNAC

FAÇON CHARENTAISE (8 unités)

(tomates, oignons, lardons, déglacé au Cognac)

12.00

SALADE CAMPAGNARDE

Foie gras mi-cuit maison, gésiers et magret séché maison,

Melsat et salade verte.

16.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT MAISON (60gr)

gelée de safran du jardin, pain toasté aux céréales.

19.00

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.