

L'ISPIENS

NOTRE CARTE

NOS TAPAS

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AFFINÉ 30 MOIS
(70gr) **13.00**

CASSOLETTE DE SEICHES PERSILLÉES
grillées à la plancha.
8.00

**CAMEMBERT PANÉ ET ROMARIN DU JARDIN
ET SES MOUILLETES**
(option frites fraîches maison +salade = +4.00)
9.50

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1 à 2 pers.)
Saucisse sèche, jambon cru, rillettes de porc,
magret séché maison, Melsat snacké.
12.00

PLANCHE DE FROMAGE (1 à 2 pers.)
Camembert, Roquefort, Cantal, fromage du moment.
15.00

PLANCHE TERRE/MER (2 à 3 pers.)
Magret séché maison, jambon cru, rillettes de porc,
seiches en persillade, bisque crémeuse de poisson du jour.
17.00

NOS ENTRÉES

ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,
fricassée des sous-bois.
9.50

CRÉMEUX DE CÈPES AUX BRISURES DE CHATAIGNES,
copeaux de foie gras.
12.00

SALADE TERROIR
Gésiers & magret séché maison, Melsat snacké, salade verte.
14.00

CASSOLETTE DE FRICASSÉE DES SOUS-BOIS
OEUF MOLLET, ET CHIPS DE LARD
14.00

TARTIFLETTE DESTRUCTURÉE
16.00

SALADE DU SUD-OUEST
Foie gras mi-cuit maison, gésiers & magret séché maison,
Melsat snacké, salade verte.
17.00

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON (90GR)
au sel noir d'Hawaï et poivre de Sichuan, chutney de figues,
pain toasté à la fleur de sel.
19.00

**“ NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.”**