

L'ISPENS

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 MOUILLETTES

(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, lotte sauce bourride.

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

PITHIVIERS RUSTIQUE

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

MONT D'OR 360gr (A PARTAGER)

jambon cru, pommes de terre, salade

24.00

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