

AROMATES

TEE SHOT.

Crème de courgette au basilic, émietté de ricotta, anchois et huile d'olive	12,5
Tartine de straciatella, mortadelle, pistache et roquette	14,5
Aubergine en deux cuissons, chèvre frais, amandes torréfiées et aromates	13,5
Salade du Nax, crudités et aromates du maraîchage, vinaigrette au miel du domaine	9,5
Planche de charcuteries Maison Butera, chèvre de Vinalmont, gressins de notre boulangerie	23,5
Os à moelle rôtie, pain du domaine frotté à l'ail	11,5
Croquettes artisanales crevette	1pce: 8 / 2pcs: 16
Croquettes artisanales fromage/ volaille	1pce: 6 / 2pcs: 12

AIR SHOT.

Polpette d'Amandine à la Wanzoize, frites et salade du jardin	17,5
Lasagne de saumon, épinard et chèvre de Vinalmont	19,5
Tartare de bœuf au couteau, œuf basse température, échalote confite et croustillante, salade du domaine	19,5
Trottola à la bolognaise, lard de colonata et parmesan	17,5
Burger TDV, effiloché de paleron confit, fromage de chez Pascal Fauville, mayonnaise et tartare d'herbes du jardin	19,5
Poitrine de cochon méga confite et croustillante, sauce baby Q, frites et salade du jardin	22
Frites	5
Frites épicées	6
Frites à l'huile truffe parmesan.	7

ALL RAVEN.

Mousse au chocolat, fleur de sel huile d'olive	10
Soupe de rhubarbe, fromage blanc citronné	10
Panna cotta renversée, fraise du Val, crumble amande	10

MENU BIRDIE (en 3 coups) 36

- Entrée au choix hors charcuteries
- Polpette d'Amandine à la Wanzoize, frites et salade du jardin

OU

- Lasagne de saumon, épinard et chèvre de Vinalmont
- Dessert au choix



Ouvert tous les jours
12h00-14h30 & 18h00-22h00