

Les Planches de la Comédie

*Nous garantissons la qualité et la fraîcheur de nos produits en provenance de producteurs et artisans régionaux.
Ici tout est fait maison !*

Les apéros :

8€

- **L'Andalouse** : Patanegra Bellota sur son pain grillé à l'ail et à l'huile d'olive
- **L'Escutela** : cappuccino de butternut et chips de jambon Bellota
- **La Petite Fromagère** : chèvre, vache, brebis et chutney de figues
- **L'Orta** : dips de légumes de saison, guacamole, sauce tartare maison, houmous

Les planches :

- **La Mascadura** : carpaccio de bœuf de montagne, pesto, copeaux de parmesan, huile d'olive, réduction balsamique, salade verte, pomme de terre, espuma (crème ciboulette) **17€**
- **L'Alpine** : ravioles du Champsaur (quenelles de tomme de vache et purée de pommes de terre) aux morilles gratinées au four, jambon cru 100% Duroc, salade verte **18€**
- **La Compostelle** : ravioles du Champsaur (quenelles de tomme de vache et purée de pommes de terre), Saint-Jacques, sauces au beurre blanc citronnée **18€**
- **La Padena** : camembert rôti à l'ail et au pastis, jambon cru 100% Duroc, jambon italien cuit à la truffe, salade verte **16€**
- **L'Ibérique** : jambon cru 100% Duroc, jambon cuit italien cuit à la truffe, saucisson sec haché fin ibérique, coppa de parma d'Italie, terrine de sanglier, soubressade sur pain grillé **14€**
- **Le Buddha Bowl** (végétarien) : lentilles corail, aubergines grillées, carottes, choux rouge, endives, guacamole, houmous, oignons rouges **14€**
- **Supplément Patanegra** (jambon cru bellota patanegra supérieur) **3€**

Desserts :

- **Planche de fromages** chèvre, vache, brebis et chutney de figues **8€**
- **Desserts** **6€**

Bon appétit !