

Les Planches de la Comédie

Nous garantissons la qualité et la fraîcheur de nos produits en provenance de producteurs et artisans régionaux.

Les apéros :

8€

- **L'Andalouse** : Jambon cru d'exception Pata Negra Bellota et son pan con tomate
- **Gaspacho** : Soupe froide de tomates anciennes, poivrons, oignons, ail, concombre et espuma de Rocamadour.
- **La Petite Fromagère** : Chèvre, vache, brebis et chutney de figues
- **La sardine** : Petites sardines à l'huile (conserverie artisanale)

Les planches :

- **L'Ibérique** : Jambon cru 100% Duroc, porchetta de montagne, mortadelle à la truffe, rillettes de porc à l'ancienne, soubressade grillée **14€**
- **La Mascadura** : Carpaccio de bœuf, Burrata di Buffalo AOP, copeaux de parmesan, salade verte, réduction balsamique et huile d'olive. **17€**
- **Le Buddha Bowl** (végétarien) : Trio de quinoa, carottes, aubergines grillées, tomates anciennes, concombres, poivrons marinés, houmous, oignons rouges, sauce citronnée, graines de sésame. **15€**
- **Céviché d'espadon**, tomates, oignons rouges, lait de coco, citron vert, piment d'espelette, ciboulette, coriandre **15€**
- **L'Alpine** : Tourtons et ravioles (beignets et quenelles de tomme de vache et purée de pommes de terre), beurre de miel, jambon cru Duroc, salade verte, melon, tomme de vache **18€**
- **La Padena** : Camembert rôti à l'ail et au pastis ou vin blanc, jambon cru 100% Duroc, Porchetta de montagne, salade verte **16€**
- **La Compostelle** : Ravioles du Champsaur (quenelles de tomme de vache et purée de pommes de terre), Saint-Jacques gratinées, sauce beurre blanc citronnée **18€**

Supplément Patanegra (*jambon cru bellota patanegra supérieur*)

+ 3€

Desserts :

Desserts du jour et carte des glaces

Bon appétit !