

### Plats à partager

|   |     |
|---|-----|
| Guacamole au pamplemousse, oignon rouge et huile de basilic         | 13€ |
| Velouté de maïs grillé et épices, réduction au Lillet rouge         | 9€  |
| Carpaccio de daurade grise, vinaigrette citron et pickles de saison | 14€ |
| Burrata, chlorophylle de roquette et épinard, salade d'herbes       | 16€ |
| Croustillants de boudin noir Christian Parra                        | 15€ |
| Œuf mollet à la bordelaise, poitrine fumée et champignon            | 16€ |
| Croque-Monsieur des Sources à partager                              | 23€ |
| Tartare de bœuf et huitre spéciale n°3, graine de moutarde          | 16€ |
| 6 huitres spéciales n°3, parc de l'impératrice Joël Dupuch          | 21€ |
| Jambon Ibérique Cebo de Campo 24 mois et guindillas                 | 25€ |

### Planches à partager

|   |     |
|---|-----|
| Assortiment de charcuteries de notre région | 21€ |
| Assortiment de fromages de nos producteurs  | 21€ |
| Planche de charcuteries et fromages (mixte) | 23€ |

### Desserts

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Mousse au chocolat              | 10€ |
| Fraises au vin rouge des graves | 9€  |
| Choux vanille caramel           | 8€  |

Prix nets, service inclus

Pour prolonger ce moment de partage,  
nous vous proposons une multitude de produits locaux  
sélectionnés avec soin par notre chef et notre équipe.  
Découvrez-les et baladez-vous dans notre épicerie gourmande.

