

## À LA CARTE

### TAPAS À PARTAGER

- 
- Nuggets de canard / condiment tomate 8€
- Calamars frits / sauce tartare 10€
- Gendarme de sanglier de la Maison Nemrod 10€
- Jambon fumé de sanglier de la Maison Nemrod 9€
- Frites / mayonnaise paprika 5€

### ENTRÉES

- 
- Agneau de Sisteron / houmous / citron 13€
- Oeuf bio poché / crème de Comté affiné / tuile de pain 12€
- Truite / fromage blanc aux herbes / betteraves 10€
- Asperges blanches / condiment pickles / sauce hollandaise 15€
- Scamorza / Panko / marmelade oignons / basilic 12€

### PLATS

- 
- Daurade Royale / poireaux / beurre blanc 24€
- Pêche du jour / endives à l'orange / citron confit / chorizo
- Quasi de veau / purée de pommes de terre / sauce au poivre 26€
- Suprême de volaille / asperges vertes / crème de Parmesan 28€
- Tartare de boeuf / frites ou mesclun 21€
- Arrancini farci à la scamorza / tomates anciennes / Parmesan 21€

### FROMAGES

- 
- Sélection de fromages de la Maison COW 15€

### DESSERTS

- 
- Crème brûlée à la vanille / praliné cacahuètes 9€
- Crèmeux citron / meringue italienne / crumble 9€
- Brioche perdue de la Maison Poujauran / sarrasin / caramel beurre salé 10€
- Quenelle chocolat noir / praliné noisette / rose des sables 10€
- Café gourmand 10€ / Thé gourmand 11€



## MENU

### TO SHARE

- 
- Duck nuggets / tomato condiment 8€
- Fried calamari / tartar sauce 10€
- Wild boar sausage from Nemrod's House 10€
- Wild boar smoked ham from Nemrod's House 9€
- French fries / mayonnaise 5€

### STARTERS

- 
- Sisteron lamb / houmous / lemon 13€
- Organic poached egg / aged Comté cream / crispy toast 12€
- Trout / cottage cheese with herbs / beetroots 10€
- White asparagus / pickles condiment / Hollandaise sauce 15€
- Scamorza / panko / onion marmelade / basil 12€

### MAINS

- 
- Sea bream / leeks / beurre blanc 24€
- Catch of the day / endives with orange / lemon confit / chorizo  
Tender veal / mash potato / pepper sauce 26€
- Chicken supreme / green asparagus / Parmesan cheese cream 28€
- Beef tartar / French fries or mixed salad 21 €
- Arrancini with scamorza / heirloom tomatoes / Parmesan cheese 21€

### CHEESE

- 
- Selection of 3 cheeses from the COW's house 15€

### DESSERTS

- 
- Vanilla crème brûlée / peanuts praline 9€
- Lemon cream / Italian meringue / crumble 9€
- Brioche from Maison Poujauran / buckwheat / salted caramel 10€
- Dark chocolate ganache / hazelnut praline / roses des sables 10€
- Coffee gourmand 10€ / Tea gourmand 11€

