

## À LA CARTE

### À PARTAGER

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

### ENTRÉES

- 
- Agneau de Sisteron / houmous / citron 13€
- Oeuf bio poché / petits pois / échalotes au vinaigre de vin vieux 12€
- Truite / fromage blanc aux herbes / betteraves 10€
- Salade de riquette / pastèque / fêta / soja / balsamique 11€
- Stracciatella / tomates cerises / guacamole 12€

### PLATS

- 
- Daurade Royale / poireaux / beurre blanc 24€
- Mi-cuit d'espadon / chou chinois / mangue & grenade 25€
- Quasi de veau / purée de pommes de terre / sauce au poivre 26€
- Suprême de volaille / courgettes / pommes de terre / jus de volaille 24€
- Tartare de boeuf / frites ou mesclun 21€
- Arrancini farci à la scamorza / tomates anciennes snackées / Parmesan 21€

### FROMAGE

- 
- Sélection de fromages de la Maison COW 15€

### DESSERTS

- 
- Soupe de fraises / crumble 9€
- Crème brûlée à la vanille / praliné cacahuètes 9€
- Brioche perdue de la Maison Poujauran / sarrasin / caramel beurre salé 10€
- 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 / garden peas / old wine shallots sauce 12€
- Trout / cottage cheese with herbs / beetroots 10€
- Aragula salad / watermelon / feta cheese / soy / balsamic 11€
- Stracciatella / cherry tomatoes / guacamole 12€

### MAINS

- 
- Sea bream / leeks / beurre blanc 24€
- Seared swordfish / Chinese cabbage / mango & granada 25€
- Tender veal / mash potato / pepper sauce 26€
- Chicken supreme / zucchinis / potato / poultry sauce 24€
- Beef tartar / French fries or mixed salad 21 €
- Arrancini with scamorza / snacked heirloom tomatoes / Parmesan cheese 21€

### CHEESE

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

### DESSERTS

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

