



# MAISON PLISSON

ALIMENTATION GÉNÉRALE

## ENTREES

Rillettes légères de cabillaud au fromage frais, piment d'Espelette & zestes de citron vert 11€

Petite salade de lentilles vertes du Puy, hareng fumé, Serrano très croustillant, pickles d'oignons rouges & gelée de légumes de saison 12€\*

Salade gourmande de betteraves jaunes et rouges rôties, feta, graines de courge torréfiées, raisin blanc, cresson et croûtons maison 9€

## PLATS

La classique tarte au lard Noir de Bigorre, oignons et Beaufort et salade de jeunes pousses 12€\*

La super-saucisse de Noir de Bigorre & Cantal de La Maison, purée de pommes de terre & jus gourmand 18€\*

## LES PLANCHES

Planche de Charcuterie ou planche de Fromages régionaux 17€\* (planche mixte 19€\*)

Planche de charcuterie ou de fromages de nos plus belles références 27€ (planche mixte 29€\*)

Côté Fromagerie: bleu de Termignon, Pecorino à la truffe, Beaufort & Roquefort.. (Selon les disponibilités)

Côté Charcuterie : Entrecôte séchée, jambon Noir de Bigorre, chorizo Iberico & saucisson truffé... (Selon les disponibilités)

Assiette d'épaule ibérique de Bellota de Cinco Jotas 15€

Planche de saumon mariné Gravlax maison & toasts pain 15€ (+ un verre de vodka Distillerie de Paris 4cl +5€)

## DESSERTS

Brioche perdue maison et coings rôtis au beurre salé 8€

Mousse choco aux éclats de caramel croquant, petite génoise à l'orange 8€

Poire pochée au vin rouge et pain d'épices maison, crumble de cacao 9€

Fontainebleau minute & pomme caramélisée aux noix concassées 8€

Le riz au lait ou l'incontournable de la maison, caramel et fruits secs 7€

## GATEAUX DE VOYAGE

Cake au chocolat maison 4€

Cake au citron, sucre et zestes de citron 4€

Brownie maison aux noisettes torréfiées 4€

Viennoiserie maison, selon nos disponibilités 2€

**PSSST, SACHEZ QUE TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS...**

\* Ce plat contient du cochon  
• Tous nos prix s'entendent TTC et service compris.  
• Toutes nos viandes sont d'origine France