

GROUVIE

Trouvailles

Des pépites livrées chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

SAUCISSON TRUFFÉ DE LA MAISON MILLAS - 10€

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 11€

Crème montée au citron et aux baies roses.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Vieux comté de la maison Lavigny, 18 mois d'affinage.

JAMBON IBAÏAMA - 14€

Jambon artisanal séché à l'air libre entre 20 et 24 mois de la maison Mayté, charcutier basque depuis 5 générations qui se source en direct chez ses voisins à la ferme Iratzia.

SÉLECTION DE CAVIARS DE LA MAISON STURIA

La maison Sturia est le premier éleveur, producteur et affineur de caviar d'Aquitaine. Boîte de 30g servie avec blinis maison et crème crue fermière.

Baerii Classique - 80€

Belle introduction au caviar d'Aquitaine avec l'espèce Baerii. Caviar gourmand, iodé et beurré aux grains foncés.

Baerii Vintage - 90€

Caviar aux grains affinés entre 3 et 8 mois. Equilibre parfait, saveurs d'huile, d'herbes fraîches et d'olives noires.

Oscietra - 100€

Premier caviar français de l'espèce Oscietre. Grains clairs d'une extrême finesse, légers parfums d'avocat, de noix et de beurre. Le nec plus ultra de la dégustation.

Tout est mijoté sur place par Théophile et sa brigade pour nos groouveurs.



Apéro

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

Escargots français d'Auvergne, élevés par Michael Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

CROMESQUIS - 9€

Croquettes de pied de porc et farce fine, crème aigrelette. Servis par 3.

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée pomme-Armagnac, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.

JAMBON PERSILLÉ - 9€

Spécialité bourguignonne cuisinée sur place, jambon cuit au bouillon toute la nuit puis mis enterrine, marbrage persillé.

TARAMA MAISON - 9€

Cabillaud, huile d'olive et zestes de citron. Servi avec blinis.



GROUVIE

Our findings

Little gems delivered each week by the best farmers in the region.

TRUFFLED SAUSAGE FROM MAISON MILLAS - 10€

Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

PYRENEAN SMOKED TROUT - 11€

Lemony whipped cream and peppercorn.

SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese from Maison Lavigny. Cured for 18 months.

IBAÏAMA HAM - 14€

20-24 months air-dried artisan ham from Mayté, a 5-generation Basque charcutier who sources his ham directly from his neighbors at the Iratzia farm.

CAVIAR SELECTION FROM MAISON STURIA

Maison Sturia is the leading farmer, producer and refiner of Aquitaine caviar. 30g tin served with homemade blinis and farmhouse raw cream.

Baerii Classique - 80€

A fine introduction to Aquitaine's caviar starts with the Baerii species. Gourmet, iodized and buttery caviar with dark grains.

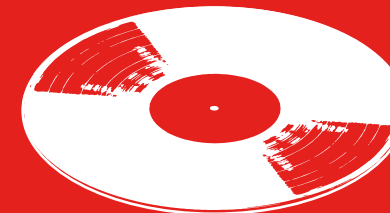
Baerii Vintage - 90€

Caviar with grains aged between 3 and 8 months. Perfect balance, with flavors of oyster, fresh herbs and black olives.

Oscietra - 100€

The first French caviar coming from Oscietra species. Extremely refined, light-colored grains, delicate avocado, nut and butter flavors. The ultimate tasting experience.

Everything is cooked on the spot by Théophile and his tribe for our cool groovers.



Apéro

GARLIC BUTTER ESCARGOTS - 12€

French Auvergne escargots, bred by Michael Vial at the foot of the Bourbonnaise mountains. Served by 6.

CROMESQUIS - 9€

Deep-fried pork meatballs with fine stuffing and sour cream. Served by 3.

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Buttery crust pastry, apple-Armagnac jelly, pig, poultry liver mousse and pistachios.

HAM TERRINE - 9€

Ham cooked overnight in stock and then placed in a terrine, marbled with parsley.

HOMEMADE TARAMA - 9€

Cod, olive oil and lemon zest. Served with blinis.

