



EN ATTENDANT

Cornet de charcuterie Louis Ospital <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
Jambon de Bayonne, Ferme Abotia <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
Foie gras en terrine	17.00
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	20.00

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	34.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	19.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Potimarron (entrée) <i>Salade tiède de Potimarron rôti, roquette, parmesan, vinaigrette de noisettes</i>	12.50
Risotto (plat) <i>Aux champignons et parmesan</i>	16.00

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	21.40
---	-------

*Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter.
La liste des produits allergènes est à disposition.*

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014



LES ENTRÉES

Rumsteack <i>En Tataki, coleslaw de choux rouge thaï</i>	15.50
Crabe <i>En croustillant, confiture de tomates au gingembre, coriandre fraîche</i>	16.50
Cappuccino de Champignons <i>Lichette de magret fumé et pignons de pin</i>	12.80
Calamars <i>Fraîcheur de calamars/châtaignes, poitrine fumée, sauce barbecue</i>	14.50

LES PLATS

Paleron de Veau confit, sauce blanquette à la moutarde À partager à 2	56.00
Pavé de cabillaud <i>Bouillon de poisson aux herbes fraîches et légumes d'automne</i>	28.00
Canette <i>En filet, crème de maïs au tandoori, carottes et chimichurri à la grenade</i>	27.50
Thon <i>Snacké, fricassé de champignons, céleri et crème à la tapenade de truffe</i>	27.00
Quasi de Veau <i>Mousseline de butternut et légumes glacés, jus réduit aux agrumes</i>	28.00

LES DESSERTS ET FROMAGES

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
Chocolat <i>Biscuit sacher, streusel chocolat, chocolat chaud fève de tonka</i>	10.00
Vanille <i>Macaron vanille, crèmeux vanille caramel, noix de pécan</i>	10.00
Ananas citron vert <i>Biscuit croustillant coco, mousseline ananas citron vert</i>	11.00
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.50
Baba au rhum à partager <i>Confit de pommes, chantilly Vanille Bourbon</i>	18.00
Sélection de fromages de Delphine (rue des Remparts)	11.00

Menu à 45 € - Choisissez une entrée, un plat et un dessert