

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	15.80
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	18.00

LES ENTRÉES

Poulpe, ail, citron <i>En tapas, crémeux d'artichauts, lichette de Bayonne</i>	13.00
Œuf mimosa <i>Façon Thai, tataki de thon aux épices</i>	13.50
Gravlax de saumon <i>Pickles au vinaigre de miel, crumble aux baies roses</i>	13.00
Canard confit <i>En effilochée, rattes du Touquet, mousse de petits pois</i>	14.50
Gaspacho de tomates <i>Rolls de crabe aux olives taggiasches et pignons de pins</i>	12.50

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	32.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	18.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Rouleau de printemps (entrée) <i>Aux légumes marinés, bouillon frais lait de coco, citron vert</i>	12.00
Falafels de pois chiches(plat) <i>Fromage blanc coriandre cumin, salade d'herbes fraîches</i>	15.50

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	20.40
---	-------

LES PLATS

Carré d'agneau rôti aux romarin à partager à 2	52.00
Cabillaud <i>en aioli, légumes vapeur</i>	25.00
Merlu de nos côtes <i>Blanquette de coquillages et petits légumes</i>	26.50
Pavé de Maigre <i>Déclinaison carottes gingembre et agrumes</i>	27.00
Filet de canette <i>Risotto de lentilles, jus réduit à la sauge, espuma parmesan</i>	25.00
Poitrine de veau <i>Confite aux herbes, légumes glacés</i>	26.00

LES FROMAGES

Sélection de fromages de Jean d'Alos	11.00
---	-------

LES DESSERTS

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	7.50
Chocolat noir <i>En mille feuille, noix fraîche, sauce chocolat et marsala</i>	10.00
Fraises <i>Croustillant, crème fouettée et granité de fraises</i>	9.00
Tarte citron <i>Et yuzu, meringuée</i>	8.80
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de fruits rouges, chantilly Vanille Bourbon</i>	16.80

*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