

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

Velouté de champignons <i>Cappuccino de châtaignes et magret fumé</i>	13.00
Œuf en meurette <i>Basse température, poitrine fumée, champignons et sauce vin rouge</i>	12,80
Haddock <i>En ravigote, poireaux fondants, mousse béarnaise</i>	14,00
Ravioles de crabe <i>Au gingembre, bouillon coco, curry, huile de sésame torréfié</i>	15,00
Saint Jacques <i>En ceviche, au vinaigre de sureau, grenades et chorizo</i>	17,00

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

Butternut (entrée) <i>En millefeuille, ricotta aux citrons confits, pignons torréfiés</i>	12,00
Risotto d'épautre (plat) <i>Au parmesan, crème fouettée à l'huile de truffe</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

Poitrine de cochon confite, laquée aux épices douces à partager	52.00
Merlu <i>en pavé rôti, mitonné de coco, mousse de coriandre</i>	25.00
Poulpe <i>Snacké, poireaux et mousseline de choux fleur, teriyaki aux agrumes</i>	26.50
Maigre <i>A la plancha, carottes safranées, réduction de soupe de poissons</i>	27.00
Souris d'agneau confite <i>Crème ail et raifort, jus réduit au thym</i>	25.00
Paleron de veau <i>Braisé, comme une « blanquette »</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>	8.50
Chocolat/ Mangue <i>En dôme, biscuit noisette, sorbet mangue</i>	11,00
Pomme <i>Rôtie au piment d'espelette, feuille chocolat, sorbet pomme</i>	9,00
Caramel <i>En cylindre, mirliton au citron, parfait caramel, tuile citron</i>	10.00
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