



CARTE

ENTREES

Crème de chou-fleur rôti aux épices orientales, œuf parfait, huile d'olive	17 €
Planche de jambons : Bœuf séché, jambon noir de Bigorre	20 €
Gravelax de truite, asperges vertes, cervelle de canut, œufs de truite	18,5 €
Ceviche de daurade, jus coriandre / gingembre / crevettes grises, crème d'avocat, grenades	19,5 €
Crème d'ail, escargots poêlés, cresson, croûtons au beurre clarifié	18,5 €

PLATS

Pavé de maigre, carottes au curry, petits légumes, sauce hollandaise	28,5 €
Cabillaud, asperges blanches brûlées, gastrique à l'orange, compotée de kale	29,5 €
Gnocchis maison, concassé de tomates, crème de cresson, bœuf séché, croûtons au beurre clarifié	28 €
Quasi de veau rôti, escalope d'oignon, concassé de tomates, céleri branche glacé, jus de veau	33,5 €
Filet de pintade basse température, crème de céleri beurre noisette, fèves à la menthe, betterave jaune	29,5 €

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromage	9,5 €
Tarte au citron meringuée	12,5 €
Tout chocolat, crème anglaise au kumkwat	12,5 €
Riz au lait à la fraise, vinaigre de xérès, baies de timut	12,5 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et locaux dans la mesure du possible.
Un minimum de commande d'une entrée + un plat ou un plat + un dessert est requis.*