

## Entrées

14€

Le veau, tartare et croquette, mayo noix et glace moutarde  
Œuf fermier, artichauts et gésiers en vinaigrette, poitrine fumée et melba  
Le cochon : pieds et boudin noir ; La betterave : sorbet et houmous...  
Poulpe, anguille fumée et châtaignes, cappuccino de potimarron et pimenton + 2 €  
Saumon royal mariné, pamplemousse et avocat, mousse yuzu et macadamia + 3 €

## Plats

22€

Confit d'épaule d'agneau aux épices, crémeux patates douces / clémentines, bonbon de dattes et carottes marinées  
Cabillaud braisé, butternut, miso, bouillon raifort et chips de salsifis  
Volaille jaune des Landes farcie au foie gras (pour 2), fricassée de légumes d'hiver et mousseline de topinambours + 8 € pour 2  
Échine de cochon fermier, polenta de maïs Grand Roux, xistoras et poivrades  
Lieu noir en croûte de noisettes, céleri confit, champignons shimejis et velouté de cresson

## Desserts

12€

Assiette de fromages et confiture de cerise  
Gâteau basque  
Brioche perdue et glace mascarpone  
Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé  
Ananas, mousse Piña Colada, sorbet coco et biscuit pistache + 2€  
La noix de pécan, crémeuse et caramélisée, poire et glace au thé

**Menu déjeuner** du lundi au vendredi, hors jours fériés

23€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour**

ou **plat du jour** + dessert à la carte

**Menu déjeuner** du lundi au vendredi, hors jours fériés

28€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour** + dessert à la carte

## Menu

37€/pers.

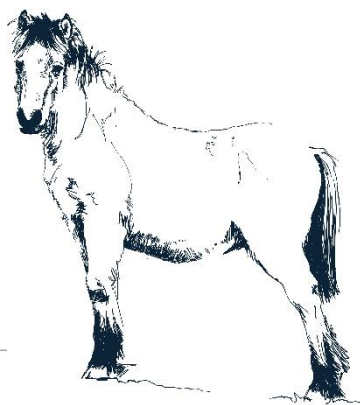
Entrée + plat + dessert

**Menu dégustation « surprise »**

65€/pers.

en 6 plats, servi pour l'ensemble des convives de la table

**Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes.  
Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.**



Prix net, service compris