

Entrées

14€

Oeuf mollet croustillant, edamames et anguilles fumée, velouté glacé de petits pois et terreau d'olives
Salade de tomates anciennes et petit épeautre, gaspacho de tomates jaunes, sorbet basilic, gougère au comté
Filet de maquereau brûlé et concombre mariné, condiment raifort, sorbet concombre/mezcal et chips de tapioca
Tartare de veau de La Bastide-Clairence, glace moutarde, riz noir soufflé, chantilly artichaut et mayonnaise au sésame

Plats

23€

Ravioles de joue de bœuf à la plancha, artichauts poivrades et champignons marinés, chorizo Ibérique et crème de parmesan
Poulpe de Galice et légumes d'été servis « froid », aioli blanc, condiment tomates fumées et melba
Merlu de Saint-Jean au naturel, mousseline de chou-fleur à l'orange, condiment abricot, hollandaise au yuzu et praliné nori / cacahuètes
Côte de cochon Ibérique pour 1 ou 2 personnes, gnocchis au basilic, pleurotes et petits oignons +6€/pers
Ris de veau rôti, gratin de macaroni au vieux parmesan, lard de Colonnata et vinaigrette truffe +12€

Desserts

12€

Assiette de fromages et confiture de cerise noire
Gâteau Basque
Le chocolat : ganache, mousse, craquant, caramel au beurre salé et glace cacahuète au sel fumé
Soupe de pêche, crémeux pistache, lintzer citron et glace verveine
Fraises du moment, crème légère à la vanille, muesli cassis, nuage de fromage blanc, sorbet et gel fruits rouges +2€

Menu déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés et week-ends

Plat du jour

Entrée du jour + **plat du jour** ou **plat du jour** + dessert du jour

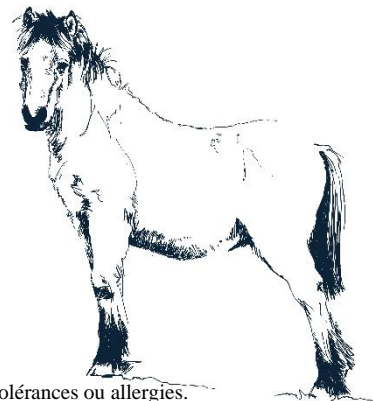
Entrée du jour + **plat du jour** + dessert du jour

Menu

Entrée + plat + dessert

Menu dégustation « surprise »

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



19€/pers.

23€/pers.

28€/pers.

39€/pers.

65€/pers.

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

Prix net, service compris