

Entrées

15€

Ceviche de lieu jaune, glace et condiment maïs grillé, leche de tigre et légumes croquants.

Saumon bio à la flamme, tarama, mayo basilic, tuile aux graines et daïkon vinaigré.

Tartare d'espadon, sorbet aux herbes, gaspacho vert, mayo wasabi et chips de riz noir.

Cochono Tonnato , mousse moutarde, Idiazabal fumé, choux rouge et panisses au piment d'Espelette.

Plats

24€

Cabillaud braisé au citron confit, bouillon d'étrille, écrasé de pommes de terre nouvelles, olives de Kalamata et câpres croustillantes.

Suprême de volaille jaune rôti, soupe d'ail doux, houmous épicé, aubergine confite et crémeuse.

Merlu en croûte de persil, champignons du moment, artichauts, lard, siphon parmesan et salsa verde

Épaule de porclet confite aux herbes servie pour 2 personnes, printanière de légumes et mousseline de fèves.

Desserts

13€

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

Fraises du Lot : gelée et crue, crèmeux et tuile au fenouil, glace au lait ribot. +2€

Mousse et gel café, croustillant au petit épeautre, crèmeux et glace cardamome

Menu déjeuner du mercredi au vendredi, (**Non disponible samedi, dimanche et jours fériés**)

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

19€/pers.

23€/pers.

28€/pers.

Menu carte

Entrée + plat + dessert

45€/pers.

Menu dégustation « surprise »

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

70€/pers.

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



Prix net, service compris

Ouvert au déjeuner et au dîner du mercredi au dimanche
12h à 14h / 19h à 22h