

Entrées

- ♦ Carpaccio de Foie Gras confit et Ecume glacée façon guimauve à la Pomme verte, Vinaigrette miellée à la pulpe d'abricot 9,5
- ♦ Saumon cru Mariné à la Coriandre et Aneth fraîches
Crème légère au Citron et Agrumes 9
- ♦ Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons,
glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- ♦ Cassolette d'Encornets farcis au Boudin noir, quartiers de Poire rôtie 9
- ♦ Assiette de Jambon Iberique et ses Pan-Tomate au Brebis frais 12

Plats

- ♦ Pavé de Merlu de ligne de St Jean de Luz sur sa peau de Ventrèche Ibaiona, Mousseline de céleri aux Agrumes 18
- ♦ Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés,
Mousseline de Patate Douce 22
- ♦ Trilogie de Veau et sa Tomate farcie aux légumes,
Ecume de Pomme de terre 17
- ♦ Filet de Bœuf chateaubriand (origine France) et son pressé de Pomme de terre et Jambon de Bayonne, jus réduit au Poivre de Sechouan 22

Fromage du moment 5

Desserts Maison

- ♦ Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère
Vanille bourbon (à commander en début de repas) 7,5
- ♦ Carpaccio d'Ananas frais mariné à la vanille
et sa Glace au Lait d'Amande 7,5
- ♦ Clafoutis Amande et Fruits de saison, Sorbet Cacao 7,5
- ♦ Baba au Rhum Chantilly de Jean-Paul Heynard 7,5

Formule enfant (-10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace 8€