

Entrées

- Saumon mariné façon gravelax aux Herbes fraîches - Coriandre et Aneth - Crème Citron et Croquant Sésame 9
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons Miel Xeres, glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- Encornets farcis au Boudin noir, Marmelade de Pastèque au Basilic 9
- Terrine de Foie Gras Maison, chutney Abricot aux Noisettes Torréfiées 13
- Assiette de Jambon Ibérique, Melon confit au Safran, aspic de Porto et mousse Brebis des Pyrénées 12

Plats

- Bar en filet à la Ventrèche Ibaïama, Risotto crémeux, Radis rose comme un condiment 18
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, Mousseline de Patate Douce 22
- Cochon Ibaïama (Maison Montauzer) confit et grillé, Fondue de Carottes Et Poireaux au cumin, Poire aux épices 18
- Entrecôte Simmental, Pressé de Pomme de Terre primeur et Craquant au Poivre vert (Rossini + 4 euros) 20

Fromage du moment 5

Desserts Maison

- Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère Vanille bourbon 8
- Carpaccio d'Ananas frais mariné à la vanille, mousse Chocolat Caramel, Croquant Bordelais 7,5
- Tarte déstructurée aux Abricots rôtis, Noisettes torréfiées 8
- Baba au Rhum, Chantilly vanillée et Raisins (Recette de JP Heynard) 7,5

Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais

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

Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris