

NOTRE CARTE ÉVOLUE TOUS LES MOIS

LE MIDI - Nous acceptons les réservations jusqu'à 12h30 au plus tard

LE SOIR - Nous acceptons les réservations jusqu'à 20h30 au plus tard

LES ENTRÉES

LA BISQUE DE LANGoustines

chair de gambas / oeuf à la neige - 12€

LES NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

chou-fleur en deux façons / ravioli wonton / espuma au jus de coquillages, whisky et miso / chips d'oignons - 14€

LE FOIE GRAS CHAUD - IGP Sud-Ouest

moelleux de légumes / crémeux de carotte / pleurotes / jus de canard porto et truffe noire - 16€

LES PLATS

LE POISSON

le dos de cabillaud sans peau et sans arrêtes - cuisson lente au four / sauce poivrade au jus de veau
légumes de saison cuisinés - 24€

LE CANARD

les tranches de magret - cuisson à basse température - 58°C / jus de canard au cidre, coco et curry jaune
légumes de saison cuisinés - 23€

LE BOEUF - France

le paleron braisé, effiloché / sauce vin rouge
garniture grand-mère - oignon, poitrine fumée, champignons
légumes de saison cuisinés - 25€

LE FROMAGE & LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES - à commander en début de repas

soigneusement sélectionnés auprès de notre artisan fromager affineur "La Crèmerie d'Ossau" - 13€

AUTOUR DES AGRUMES

meringue française / crémeux à l'orange / pamplemousse frais / billes kalamansi / chips d'orange / sorbet mandarine - 10€

LA POIRE CHOCOLAT

poire pochée / caramel au beurre salé / siphon au chocolat noir / crumble amande-cacao / noisettes praline - 10€

- Si vous êtes pressés : veuillez nous avertir lors de votre arrivée, Cyrille est seul en cuisine

- Nous demandons à notre clientèle de commander au minimum, un plat de résistance

- Pour toute allergie ou intolérance, il est vivement recommandé de nous consulter au moment de la réservation

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS