

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

LE VELOUTÉ DE VOLAILLE

pâte de curry vert / lait de coco / moelleux de poulet / champignon blanc - 11€

LE GRAVELAX DE SAUMON

choux rouge et algues wakame - marinade goma / vinaigrette aux champignons fumés / tobiko au wasabi / billes ponzu - 12€

L'OEUF MOLLET & LE BOUDIN NOIR de chez Christophe

crèmeux d'haricots / confiture d'échalotes / espuma au chorizo / chips d'échalotes / croustilles au maïs - 12€

LES PLATS

LE POISSON

cuisson lente au four

bouillon marinière / huile de persil plat / légumes pot au feu - 22€

LE FILET DE CANETTE

cuisson à basse température

jus de viande au cidre / crèmeux de céleri et pomme fruit / légumes de saison - 23€

LE BOEUF D'EXCEPTION - Race Wagyu - Score 8 - (Australie)

le coeur de rumsteck à la plancha

jus de veau au poivre et cognac / crèmeux d'oignons brûlés / légumes de saison - 27€

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€

L'ÎLE FLOTTANTE

anglaise pistache en espuma / blancs en neige / groseilles fraîches / caramel au citron vert / spéculoos - 8€

LE PARFAIT GLAÇÉ

mousse mangue / insert - meringue noix de coco / fruits frais / coulis de mangue / écume coco - 9€

LE BABA

sirop au kirsch / chantilly / coulis de framboise / framboises fraîches - 9€

- Si vous êtes pressés : veuillez nous avertir lors de votre arrivée, Cyrille est seul en cuisine
- Nos entrées ne sont pas servies en tant que plat; Une entrée n'est pas considérée comme un plat
- * Les plats sans entrées nécessitent une attente supplémentaire
- Pour toute allergie ou intolérance, il est vivement recommandé de nous consulter au moment de la réservation

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS