

Ecrin de Saveurs

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR
JUSQU'AU DIMANCHE MIDI

Premiers Plaisirs

L'Encornet

Poêlée d'Encornets à la Catalane, Chorizo, Piquillos, Ail et Persil

16.00 €

Cuisses de Grenouilles

Sautées en Persillade

17.00 €

L'Escargot

Escargot à la Bordelaise maison, Chair à saucisse, Tomate, Jambon et Aromates

18.00 €

Les Crevettes Thaï

Crevettes sautées avec du Chou Chinois, Coriandre fraîche, Carottes, Poireaux, Sauce Aigre douce
Et Aromates

17.00 €

Les Délices Marins

La Daurade Royale

Daurade entière Rôtie Coulis de Piquillos

Wok de Légumes & Ecrasé de Pommes de Terre, Infusion Huile d'Olive, Ail et de Thym

26.00 €

Le Lieu Jaune

Pavé de Lieu Jaune Accompagné de sa Sauce Citronnelle

Servi avec Une Mousseline de Patates Douces & Légumes du moment

25.00 €

L'Art de la Viande

L'Entrecôte

Des dockers 400 grammes environ, et sa Cargaison d'échalotes Cuites ou Crues
Frites Dorées et son mesclun

28.00 €

L'Agneau

Côtelettes d'Agneau aux Herbes & Jus Corsé

Ecrasé de Pommes de Terre et Wok de Légumes

27.00 €

Le Veau

T Bone au Jus Réduit

Servi avec des Pommes Fondantes & Poêlée de Shitakés en Persillade

26.00 €

Evasion Sucrée

Les Fruits Rouges

Tartare de Fruits Rouges / Sorbet Framboise / Tuile Dentelle et Gel de Fruits

9.00 €

Autour de l'Agrume Citron

Crèmeux de Citron / Gel / Guimauves Maison / Sablé au Citron

9.00 €

La Dame Blanche

Boules de Glace Vanille Bourbon / Sauce Chocolat maison/ Amandes Grillées et sa Chantilly

8.00 €

Le Soufflé

Soufflé Glacé au Grand Marnier maison

9.00 €

Le Chocolat Noir

Croustillant Façon Tulipe, Ganache au Chocolat / Espuma et Crème Anglaise à la Pistache / Amarenas

9.00 €

Liégeois Gourmand Chocolat ou Café

2 Boules Chocolat ou Café surmontée d'une Chantilly Vanillée Légère
Sauce Chocolat maison ou Café nappé d'Amandes Grillées

8.00 €

✓ ASSIETTE DE 3 FROMAGES

9.50 €

Glaces ou Sorbets

1 BOULE

3.50 €

2 BOULES

5.50 €

3 BOULES

6.50 €

Parfums

Chocolat, Café, Rhum Raisin, Vanille, Fraise, Framboise, Citron Vert, Citron, Cassis, Fruit de la passion...

🚚 TOUS PLATS COMMANDES EN DIRECT, demandera environ 15mn de préparation

La liste des Allergènes peut être consultée sur une simple demande auprès de notre équipe

PRIX NET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Menu à 41€

(Entrée + Plat + Dessert)

Premiers Plaisirs

L'Encornet

Poêlée d'Encornets à la Catalane, Chorizo, Piquillos, Ail et Persil

Ou

Cuisses de Grenouilles

Sautées en Persillade

Voyage entre Terre et Mer

Le Veau

T Bone au Jus Réduit

Servi avec des Pommes Fondantes & Poêlée de Shitakés en Persillade

Ou

Le Lieu Jaune

Pavé de Lieu Jaune Accompagné de sa Sauce Citronnelle

Servi avec Une Mousseline de Patates Douces & légumes du moment

Evasion Sucrée

Le Chocolat Noir

Croustillant Façon Tulipe, Ganache au Chocolat,
Espuma et Crème Anglaise à la Pistache et Amarenas

Ou

Autour de l'Agrume Citron

Crémeux de Citron, Gel, Guimauve et Sablé au Citron



PLANCHE DU SUD-OUEST MIXTE

À partager 19.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun, Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique,
Coppa, Fromages, Cerise Noire
Produits issus du Pays Basque AOP

PLANCHE DU SUD-OUEST

À partager 14.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun,
Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa

MENU DES PETITS LOUPS

11€50



1 Sirop à l'Eau

KETCHUP

Poulet Croustillant ou Steak Haché / Frites
Glace Smarties selon Marché