

NOTRE CARTE ÉVOLUE TOUS LES MOIS

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

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

LES ENTRÉES

LA SOUPE DE POULET

oignon / gingembre / curry vert / lait de coco / fond de poulet / citron vert / combawa
champignons blancs / moelleux de volaille - 10€

L'OEUF DE POULE BIO - cuit à 64°C

crèmeux de chou-fleur / espuma au jus de coquillages et safran / chou-fleur croquant
chair de gambas / chips d'oignons - 12€

LE TERRE & MER

gravelax de canard / salade d'algues wakame au sésame / radis blanc / asperge blanche / carotte
marinade au wasabi et citron yuzu / perles ponzu / sésame au wasabi - 13€

LES PLATS

LE POISSON DU MOMENT - sans peau et sans arrêtes

beurre monté - jus de fruits de la passion et prosecco
risotto de riz noir / moelleux de légumes / légumes de saison cuisinés - 23€

LA PLUMA DE COCHON - comme un petit salé

sauce barbecue maison caramélisée
ragout de lentilles au jus / légumes de saison cuisinés - 23€

L'ÉPAULE D'AGNEAU - confite et effilochée

jus de cuisson aux épices douces en espuma
semoule et ail des ours / légumes de saison cuisinés - 26€

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 / crèmeux / segments / billes / chips / sorbet - 10€

LA POIRE CHOCOLAT

caramel / coulis / chocolat noir / crumble / noisettes - 10€

- Nous demandons à notre clientèle de commander obligatoirement un plat de résistance
- Cyrille est seul en cuisine; le temps d'attente peut être plus long sur une commande sans entrée
- Pour toute allergie ou intolérance, il est vivement recommandé de nous consulter au moment de la réservation

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS