

Apéritif

Gougères emmental et cumin 8 🌱
Emmental and cumin gougeres

Assiettes / Plates

Poitrine de porc Ibaïama (90gr), tamarin, pak choï 17
Ibaïama pork belly, tamarind, pak choï cabbage

Ceviche de maigre, leche de tigre, pickles d'oignons 16
Meagre ceviche, leche de tigre, onions pickles

Demi magret de canard de la ferme de Phalange, sauce orange, purée de patate douce 20
Half duck breast from the Phalange farm, orange sauce, sweet potatoe puree

Haddock (70gr), pressé de pomme de terre, sauce curry, échalote confite, oeufs de truite 16
Haddock (70gr), pressed potatoe, curry sauce, confit shallot, trout roe

Ravioles de butternut, bouillon de volaille, shiitake 16 (possibilité 🌱)
Butternut raviolis, poultry broth, shiitake (ask for 🌱)

Oeuf mollet, crème de parmesan purée d'épinards 13 🌱
Soft-boiled egg, parmesan cheese cream, spinach puree

Desserts

Fromages de chez Deruelle 11 🌱
Cheeses from Deruelle cheese shop

Coulant chocolat et glace praliné 12
Chocolate lava cake and praline ice cream

Mousse chocolat blanc, compotée pomme-céleri, sorbet 11
White chocolate mousse, apple and celery compotee, sorbet

Brioche perdue, poires pochées, glace café, noix 11
French toast, poched pear, coffee ice cream, walnuts

Végétarien 🌱



Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest/All of our meats are from South West area

En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes/In case of allergies, please ask for our allergens menu

Formule

3 assiettes - 39/pers.
(pour l'ensemble de la table)

Oeuf mollet parmesan
Porc Ibaïama
Brioche perdue

Accord mets/vins 22- 3 verres

Set menu

3 plates - 39/person
(for the whole table only)

Soft-boiled egg
Ibaïama pork belly
French toast

Wine pairing 22 - 3 glasses