

Assiettes
à partager.. ou pas !



Plates
to share.. or not !

Gougères bleu et noix 8€
Blue cheese and nut gougeres

Aubergine fumée, crémeux de tomates, cacahouète 12€
Smoked eggplant, creamy tomato sauce, peanut

Foie gras mi-cuit (50gr), chutney de figue 17€
Half-duck foie gras, fig chutney

Risotto à la carotte, fêta, épices dukkah 15€
Carrot risotto, feta cheese, dukkah spices

Demi magret de canard, purée de patate douce 20€
Half duck breast, sweet potato puree

Grondin Perlon (80gr), citron rôtie, ail, fenouil 16€
Tub gurnard, roasted lemon, garlic, fennel

Surprise de boeuf (100gr), échalotes confites, olives, sauce poivre 18€
"Surprise" of beef (100gr), confit shallots, olives, black pepper sauce

Gnocchis de pomme de terre, bisque de langoustine 15€
Potatoe gnocchis, langoustine bisque

Fromages de chez Deruelle 11€
Cheeses from Deruelle cheese shop

Sorbet chocolat et piment chipotle, mousse d'avocat, streusel 10€
Chocolate and chipotle chili sorbet, avocado mousse, streusel

Brioche perdue, poire pochée, glace café, noix 11€
French toast, poached pear, coffee ice cream, nuts

Entremet glacé cacahouète, caramel, chocolat 10€
Peanut frozen entremet, caramel, chocolate

Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest
En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes

Végétarien