

Assiettes
à partager.. ou pas !



Plates
to share.. or not !

Tempura de piments de Padrón, sauce mayonnaise 8€ 
Chilli from Padrón tempura, mayonnaise sauce

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

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

Carpaccio de betterave, sorbet, sumac, mascarpone 12€ 
Beetroot carpaccio, sorbet, sumac, mascarpone

Ravioles d'artichauts, consommé de tomates 15€ 
Artichoke raviolis, tomato broth

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

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, sauce caramel café, glace café, noix 10€
French toast, poached pear, caramel and coffee sauce, coffee ice cream, nuts

Figue rôtie, glace cannelle 10€
Roasted fig, cinnamon ice cream

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

Végétarien 