



Notre concept - Format dégustation

Nos plats sont des compositions courtes, à assembler selon vos envies.
Pour un repas complet, comptez 3 à 4 plats par personne, à partager ou non. Notre équipe est là pour vous guider.

Apéritif à partager
Brie fumé et pané, ketchup de betterave 9 🌱

Assiettes

Poitrine de porc Ibaïama (90gr), tamarin, tsukemono de concombre, croustillant de pomme de terre 17

Pièce très grasse, réputée pour son fondant et sa qualité

Ceviche de dorade (65gr), leche de tigre, pickles d'oignons 16

Demi magret de canard de la ferme de Phalange, sauce orange, purée de patate douce 20

Thon snacké (70gr), croustillant de pomme de terre, sauce putanesca 18

Ravioles d'artichauts, consommé de tomate fermentée 16 🌱

Aubergine rôtie au miso, cacahouète, coriandre 13 🌱

Desserts

Fromage de chez Deruelle 11 🌱

Coulant chocolat et glace praliné 12

Chou, crème mascarpone, pistache, fraise, sorbet citron-basilic 11

Brioche perdue, rhubarbe pochée, glace vanille, noisettes, caramel 11

Menu 42€

(pour l'ensemble de la table)

Ravioles d'artichauts

Demi magret de canard

Chou pistache-fraise

Accord mets et vins 22€

(composé de 3 verres de 12,5cl)

Végétarien 🌱

Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest

En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes



How it works – Tasting plates

Our menu is built around small plates, meant to be combined and enjoyed at your own pace.
For a full meal, count on 3 to 4 plates per person, share them or keep them to yourself.
Our team will gladly help you compose your meal.

Aperitif to share
Smoked and breaded brie cheese, beetroot ketchup 9 🌱

Plates

Ibaïama pork belly (90gr), tamarind, cucumber tsukemono, crouty potato 17

A very fatty cut, renowned for its melt-in-your-mouth texture and quality

Sea bream ceviche (65gr), leche de tigre, pickled onions 16

Half duck breast from the Phalange farm, orange sauce, sweet potato purée 20

Seared tuna (70gr), crispy potato, puttanesca sauce 18

Artichoke ravioli, fermented tomato broth 16 🌱

Roasted eggplant with miso, peanut, coriander 13 🌱

Desserts

Cheese from Deruelle cheese shop 11 🌱

Chocolate lava cake and praline ice cream 12

Choux pastry, mascarpone cream, pistachio, strawberry, lemon-basil sorbet 11

French toast, poached rhubarb, vanilla ice cream, hazelnuts, caramel 11

Set menu 42€

(for the whole table only)

Artichoke ravioli

Half duck breast

Pistachio choux pastry

Wine pairing 22€

(composed of 3 glasses of 12.5cl)

Vegetarian 🌱

All of our meats are from South West area
In case of allergies, please ask for our allergens menu