NOTRE CARTE ÉVOLUE TOUS LES MOIS

LE MIDI - Nous acceptons les réservations jusqu'à 12h30 au plus tard LE SOIR - Nous acceptons les réservations jusqu'à 20h30 au plus tard

LES ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

champignons de Paris / cèpes / vin blanc / jus de volaille / thym frais / crème - 10€

LES NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

chou-fleur en deux façons / ravioli wonton vegan / espuma au jus de coquillages, whisky et miso / chips d'échalotes - 14€

LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - Ferme de Malaussanne (64)

chutney de figues et raisins / gelée de jurançon doux / pain au maïs - 14€

LES PLATS

LE SAUMON

le dos mi-cuit à la plancha / sauce poivrade au jus de veau parmentier aux poireaux / légumes de saison - 22€

LA CANETTE

le filet cuit à basse température - 58°C / jus de canard au cidre crémeux de céleri et pomme fruit / légumes de saison - 23€

LE VEAU

le coeur de carré Français cuit à basse température - 64° C / crème de girolles au Sauternes crémeux de carottes / légumes de saison - 26€

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€

LE RIZ AU LAIT

salade de fruits frais / billes mangue / anglaise passion au siphon / noix de coco / spéculoos - 8€

LA POIRE CHOCOLAT

coulis de poire / poire pochée / siphon au chocolat noir / caramel au beurre salé / crumble amande et cacao / noisettes praline - 10€

LA TARTE FINE AUX FIGUES - à commander en début de repas

pâte feuilletée de la Maison Gamet / compote de pomme / figues rôties / huile d'olive / cassonade / glace vanille / miel - 10€

- Si vous êtes pressés: veuillez nous avertir lors de votre arrivée, Cyrille est seul en cuisine
- Nos entrées ne sont pas servies en tant que plat; Une entrée n'est pas considérée comme un plat
- Les plats sans entrées nécessitent une attente supplémentaire
- Pour toute allergie ou intolérance, il est vivement recommandé de nous consulter au moment de la réservation