



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 50 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 58 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Fromage « notre sélection du moment » et noix de Floirac 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées

(à la carte 16 euros)

Travail autour de l'artichaut, gel au raifort, friabilité de parmigiano

Ou/et

Haricots verts et courgettes grillées à l'amande et aux graines de tournesol, réduction béarnaise, haddock des « Maîtres-Fumeurs J-C David » en textures (églefin origine atlantique nord-est)

Plats

(à la carte 29 euros)

Fenouil fondant au naturel, cabillaud demi-sel (origine atlantique nord-est), condiment sicilien au safran floiracois

Ou/et

Secreto ibérique au colombo, échalion rôti à l'anchois de Cantabrie, aubergine confite et fumée

Desserts

(à la carte 13 euros)

Poêlée de fruits déglacés au balsamique, basilic, poivron rouge en crème glacée

Ou/et

Emincé de melons, sabayon sans œufs à la prune sauvage du cirque de Floirac, ras el hanout et biscuit au charbon végétal

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition