

CARTE BISTRONOMIE

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Pesto Rosso de Tomates Confites / Huile Basilic / Sirop Citrons Confits 15€
- Duo Os à Moelle / Toasts au pain de Mie / Sel de Guérande 15€
- Terrine de Canard aux Figues / Pistaches / Confiture d'Oignons 9€
- Pan Con Tomate Revisité / Chiffonnade de Serrano (15 mois) / Ketchup de Tomates (6 Pces). 15€
- Huîtres Impératrices du Bassin d'Arcachon N°3 par six / douzaine 15€/29€
- Gravlax de Saumon à la Betterave / Sauce Moutarde Miel / Biscuits Sablés 15€
- Nems d'Escargots / Farce Champignons / Sauce Persillée 10€

PLATS :

- Pavé de Bœuf Angus / Frites / Salade / Sauce Maison au Poivre / ou au Bleu (env 250gr.) 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Crème Champignons / Oignons 21€
- Tartare de Bœuf au couteau à l'Italienne (180gr.) / Frites / Salade 19€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé / Légumes 25€
- Cabillaud / Bouillon Miel-Pamplemousse / Avocat Grillé / Riz Basmati 24€
- Burger de Pulled Pork / Coleslaw / Pickles de Légumes / Frites 19€
- Cannelloni Ricotta & Épinards / Sauce Tomates & Basilic 17€
- Carbonade Flamande / Frites 18€

DESSERTS :

- Brioche Perdue / Amandes / glace crème d'Isigny 9€
- Café gourmand 8,5€
- Profiteroles Maison 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Soupe de Melon / Tuile sucrée : Mousse de Fromage Blanc au Citron Vert 10€
- Coulant Choco-Caramel / Biscuit Cookie / Sorbet Abricot (attention 10 min de cuisson !) 10€

LE SOIR : (en plus de la carte restauration) :

- Grande Ardoise de Fromages 32€
- Bol de Frites 5€
- Saucisson Fuet Espatec 9€
- Ardoise de la Terre (Nems escargots / Terrine / Pastrami de Veau / Croquettes de Serrano / Soubressade Chorizo et Toasts) ... à partager pour 3 personnes (13€/pers env.) 39€

Carafe d'eau disponible. Prix net et service compris.