

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

LA TARTE AUX ESCARGOTS

pâte feuilletée / poitrine fumée / champignon de Paris / parmesan / jus au porto / quelques feuilles - 11€

LES NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

chou-fleur / ravioli wonton / espuma au jus de coquillages, whisky et miso - 14€

LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - IGP Sud-Ouest

chutney de pomme / gelée au Jurançon doux / fleur de sel / pain au maïs - 14€

LES PLATS

LE SAUMON - sans peau / sans arêtes

mi-cuit / sauce poivrée au jus de veau
parmentier aux poireaux / légumes cuisinés - 23€

LA CANETTE

le filet cuit à basse température - 58°C / jus de canard au cidre
crèmeux de légumes / légumes cuisinés - 23€

LE VEAU - France

le cœur de carré cuit à basse température - 64°C / pleurotes / crème au Sauternes
crèmeux de légumes / légumes cuisinés - 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 EXOTIQUE

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

AUTOUR DES AGRUMES

meringue française / crèmeux / segments / billes / gelée / chips - 10€

LA POIRE CHOCOLAT

poire / caramel / siphon au chocolat noir / crumble amande-cacao / noisettes praline - 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

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS