



## Menu - Carte

- \* 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 49 euros
- \* 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- \* 6 séquences le menu en version dégustation 57 euros  
A choisir pour l'ensemble de la table
- \* Ossau Iraty fermier Fromage de brebis de la ferme Etxeber 6 euros
- \* Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

### Entrées

(à la carte 15 euros)

\*\*\*\*\*

Soupe glacée vichyssoise à la graine de tournesol, citron jaune et truffe d'été en sorbet

Ou/et

Chair de crabe aux épices douces, mousseline de fèves au raifort

### Plats

(à la carte 28 euros)

\*\*\*\*\*

Filet de maquereau (origine Atlantique nord-est) rôti, ail grillé au vinaigre de cidre, garnitures comme en Provence et crémeux paprika

Ou/et

Notre vision d'un veau vitello Tonnato : paleron de veau du Lot cuit en basse température, fenouil rôti et pomme de terre primeur AOP île de Ré aux zestes de citron

### Desserts

(à la carte 13 euros)

\*\*\*\*\*

Abricots cuit et cru, sablé breton, lavande et olives noires

Ou/et

Poêlée de baies rouges déglacées au vinaigre balsamique, faljack aux noix de pécan et poivron rouge autrement

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition