

CARTE BISTRONOMIE

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Tomates / Confits d’Agrumes / Granola Salé. 15€
- Duo Os à Moelle / Toasts au pain de Mie / Sel de Guérande 15€
- Terrine de Campagne Maison / Pistaches / Toasts 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 / Aneth 15€
- Nems d’Escargots / Farce Lard & Champignons / Sauce Persillée 10€

PLATS :

- Pavé de Bœuf Angus aux Aromates / Frites / Salade / Poivre ou Bleu (env 250gr.) 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Crème Champignons / Oignons 22€
- Tartare de Bœuf au couteau / Thaï / Citronnelle / Coriandre / Menthe (180 Gr.) / Frites / Salade 19€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé & parmesan / Légumes 25€
- Dos de Cabillaud / Purée de Céleri / Caramel de Betterave 26€
- Burger de Bœuf / Compotée Lard Fumé & Oignons / Saint-Nectaire / Frites & Salade 19€
- Patate Douce Rôtie / Crumble Noix & Cranberries / Fêta / Salade 18€
- Camembert Rôti aux Herbes / Pommes Grenailles / Jambon Serrano 18€

DESSERTS :

- Brioche Perdue Poires / Caramel Beurre Salé / Amandes / Glace crème d’Isigny 9€
- Café gourmand 8,5€
- Pavlova Mangue & Fruits de la Passion / Crème Citron Vert 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Cheese Cake / Purée de Kumquat / Biscuit Sablé 9€
- Fondant Chocolat / Framboises / Tuile Sucrée (durée de Cuisson env. 10 min.) 10€

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

- Grande Ardoise de Fromages 32€
- Bol de Frites 5€
- Saucisson Fuet Espatec 9€
- Ardoise des Copains (Nems escargots / Pâté en Croûte Pistache/ Pastrami de Veau / Croquettes de Queue de Boeuf/ Soubressade Chorizo et Toasts) ... à partager pour 2/3 personnes 39€

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