

Apéritif à partager

Tempura de maïs, mayonnaise 9 🌱
Corn tempura with mayonnaise

Assiettes / Plates

Nous recommandons 2 ou 3 assiettes par personne
(We recommend 2 or 3 plates per person)

Grenier médocain (70gr), herbes fraîches, purée d'ail 16
Curd meat, fresh herbs, garlic puree

Poulpe (50gr cuit), curry, sauce tomate, mousse de pomme de terre, olives 17
Squid, curry, tomato sauce, potato mousse, olives

Demi magret de canard de la ferme de Phalange, sauce apicius, aubergine, épices dukkah 20
Half duck breast from the Phalange farm, apicius sauce, eggplant, dukkah spices

Gnocchis de pomme de terre, crème de Comté, ail noir, shiitake 16 🌱
Potato gnocchis, comte cheese cream, black garlic, shiitake

Oeuf mollet, lardons fumé, lentilles, parmesan 14 🌱
Soft-boiled egg, smoked bacon, lentils, parmesan

Desserts

Fromages de chez Deruelle 11 🌱
Cheeses from Deruelle cheese shop

Chou, crème mascarpone, pistache, abricot, sorbet citron-basilic 11
Chou pastry, mascarpone cream, pistachio, apricot, lemon-basil sorbet

Brioche perdue, pêche jaune, glace vanille, noisettes, caramel 11
French toast, peach, vanilla ice cream, hazelnuts, caramel

Végétarien 🌱



Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest/All of our meats are from South West area

En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes/In case of allergies, please ask for our allergens menu

Formule

3 assiettes - 42/pers.
(pour l'ensemble de la table)

Oeuf mollet
½ Magret de canard
Chou pistache-abricot

Accord mets/vins 22- 3 verres

Set menu

3 plates - 42/person
(for the whole table only)

Soft-boiled egg
Half duck breast
Pistachio chou pastry

Wine pairing 22 - 3 glasses