

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

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

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

LA BISQUE DE LANGoustines

chair de gambas / oeuf à la neige - 12€

LES NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

chou-fleur en deux façons / ravioli wonton / espuma au jus de coquillages, whisky et miso / chips d'oignons - 14€

LES PLATS

LE MAIGRE

le filet sans peau et sans arrêtes / cuisson lente au four / crème de champagne et vanille
parmentier aux poireaux / moelleux de légumes / légumes cuisinés - 24€

LA CANETTE

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

LE BOEUF - Race Wagyu - Australie

le cœur de rumsteak à la plancha / béarnaise au cerfeuil
crémeux de carotte / mille feuille de pomme de terre / légumes cuisinés - 27€

LE FROMAGE & LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES

soigneusement sélectionnés auprès de notre artisan fromager affineur "La Crèmerie d'Ossau" - 13€

AUTOUR DES AGRUMES

meringue française / crémeux / segments / billes / gelée / sorbet mandarine / chips - 10€

LA POIRE CHOCOLAT

poire pochée / caramel au beurre salé / 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