



Menu à 34€

Entrées

Foie gras de l'instant.

Où

*Crèmeux de patate douce aux confits de
canard.*



Plats

*Gambas marinées au lait de coco, gingembre et
citronnelle.*

Où

*Pluma de cochon snacké, risotto à l'encre de
seiche et jambon fumé.*



Desserts

Aux choix.

entrées.

- Foie gras du Sud Ouest à la Vierge Bourbon, oignons confit et piment d'espelette, toast de pain aux céréales: 19€
- La brouillade de Truffe melanosporum, mouillette feuilletée au parmesan: 25€
- La patate douce en velouté, confit de canard croustillant aux oignons confit: 11€

Plats.

- La gambas, sauce matelote, perle au curcuma de même: 19€
- Le poisson de l'instant, coulis betterave et fenouil bouillie comme un risotto: 23€
- La caille, jus de poisson au parfum arabe, garniture de l'instant: 23€
- Pavé de veau du Béarn, sauce thai façon du chef mousseline de céleri aux amandes: 25€

desserts.

- Fondant au chocolat: 8€
- Le gâteau du chef: 8€
- Riz au lait compoté à la mangue: 8€
- Apportement de fromage: 8€

Pensez à réserver place limitée.

Tout fait maison.