

## entrées

- 
- 15 Tomate**  
confite, feuilleté aux anchois, burrata crémeuse, vinaigrette à l'hibiscus
- 14 Œuf parfait**  
crémeux d'oignons, petits pois à la française, émulsion parmesan
- 17 Poulpe**  
grillé en tartare, fleur de courgette, émulsion à l'estragon
- 19 Bar**  
en carpaccio, langue d'oursin, huître, crémeux de fenouil, granité citron et algue de Nori

## plats

- 
- 24 Volaille**  
suprême rôti, purée de gingembre sucrée, bok choy, vinaigrette citron
- 28 Bœuf**  
de race Bazadaise, tomate cornue grillée, condiment, lie de soja, taboulé libanais
- 24 Cabillaud**  
juste cuit, fenouil confit, moules au réa
- 26 Dorade**  
grillée entière aux aromates, riz au gingembre, vinaigrette coréenne

- 
- 12 Assiette de fromages affinés**

## desserts

- 
- 10 Pêche**  
crumble, marmelade de pêches, crémeux et granité verveine
- 12 Fraise des bois**  
gavotte croustillante, crème mascarpone à l'Amaretto, sorbet fraise des bois
- 12 Pavlova**  
framboise, meringue, crème d'avocat au chocolat blanc, sorbet framboise

Réservation **05 56 81 34 92**

Menu unique à partir de 7 personnes

Prix nets en euros - Nos viandes sont d'origine contrôlée



## menu 39 €

Amuse-bouche / entrée / plat / dessert

### **Œuf parfait**

crèmeux d'oignons, petits pois à la française, émulsion parmesan

### **Volaille**

suprême rôti, purée de gingembre sucrée, bok choy, vinaigrette citron

**ou**

### **Cabillaud**

juste cuit, fenouil confit, moules au réa

### **Pêche**

crumble, marmelade de pêches, crèmeux et granité verveine

Réservation **05 56 81 34 92**

Menu unique à partir de 7 personnes

Prix nets en euros - Nos viandes sont d'origine contrôlée



## menu midi



Sur l'ardoise

**18** Entrée/plat **ou** plat/dessert

**21** Entrée/plat/dessert

## menu enfant



Jusqu'à 10 ans, voir avec le chef

**12** Plat/dessert

## événement



Professionnel ou familial, sur réservation  
Soirée privée, réunion, cocktail, mariage, anniversaire

**Proposition de menus et tarifs sur demande**

Réservez au **05 56 81 34 92**

Menu unique à partir de 7 personnes

Prix nets en euros - Nos viandes sont d'origine contrôlée