

Cyrille & Emily vous accueillent du Mardi Soir au Dimanche Midi

de 12h00 à 12h30 / de 19h45 à 20h30

- Carte Evolutive - Cuisine Maison - Restaurant Climatisé -

* Nous demandons à notre clientèle de commander obligatoirement un plat de résistance. Le temps d'attente peut être plus long sur une commande sans entrée. Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, il est recommandé de nous consulter à la réservation.

LES ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT

cuisson à 64 degrés / confit d'oignons au soja / espuma de pomme de terre
champignons portobello / croutons / pignons de pins / huile de noix au persil - 11€

LE TATAKI DE THON ROUGE SASHIMI

poireaux grillés, vinaigrette Wong / salade de radis blanc, vinaigrette goma
shizo / ponzu / pickles d'oignons / sésame wasabi - 13€

LE CARPACCIO DE VEAU MI-CUIT

rond de sous noix Français cuit à basse température
salade romaine, vinaigrette façon caesar / câpres et parmesan / tomate cerise / croustille au maïs - 12€

LES PLATS

LE POISSON

la ballottine de lieu, farce fine de merlan au persil
crèmeux de céleri / moelleux d'oignons et carotte / légumes de saison - 22€

LE CANARD

le demi magret cuit à basse température / jus de viande au curry jaune - 23€
crèmeux de maïs / pomme de terre juste sautées / légumes de saison / ketchup de pêche au vin rouge

LE COCHON

la poitrine confite pendant 5 heures / girolles / jus de cuisson au cidre
crèmeux de patate douce / endive braisée / légumes de saison - 24€

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DES FROMAGES AU LAIT CRU

soigneusement sélectionnés par Cyrille - "La Crèmerie d'Ossau" - à commander en début de repas - 11€

LA TARTE FINE AUX FIGES

pâte feuilletée de la maison Gamet / marmelade de fruits / glace vanille / miel de fleurs - 10€

LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

crèmeux praliné - amande, noisette et whisky / crumble cacao / glace café / biscuit brownie / siphon caramel - 10€

Prix Nets en Euros - Taxes & Service Compris - (CB > minimum de 20€ - Chèque > non accepté)