

Cyrille & Emily vous accueillent du Mardi Soir au Dimanche Midi

de 12h00 à 12h30 / de 19h45 à 20h30

- 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

LE GASPACHO

tomate, poivron, concombre, céleri, ail confit

burratta / tomate mondée / pignons de pins / piment d'espelette / huile vierge au basilic - 11€

LE MOELLEUX DE SAUMON

légèrement fumé / mayo wasabi

carpaccio de courgettes, vinaigrette citron yuzu et sésame / algues wakame marinées / billes ponzu / graines de sésame kimchi - 12€

LE CARPACCIO DE VEAU MI-CUIT

rond de sous noix Français / vinaigrette façon caesar / câpres et tomate

quelques feuilles / parmesan - 13€

LES PLATS

LE STEAK D'ESPADON

cuisson rosé à la plancha / sauce Asiatique

crèmeux d'aubergine / wok de légumes - 23€

LA VOLAILLE JAUNE DES LANDES - Maison Ballerat

filet de poulet cuit à basse température / jus de volaille corsé - vin blanc et madère

crèmeux Provençal / pomme de terre primeur de Noirmoutier façon grand-mère / légume de saison - 23€

LE COCHON

la poitrine confite pendant 4 heures / jus de cuisson au cidre / girolles

crèmeux de patate douce / flan de carottes / légumes de saison - 24€

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU - Maison La Crèmerie d'Ossau

soigneusement sélectionnés par Cyrille - à commander en début de repas - 10€

LA SOUPE DE FRAISES AU BASILIC

fruits rouges et figue / meringue française / glace vanille / financier pistache - 10€

LA PÊCHE POCHÉE AU VIN ROUGE

crèmeux vanille et verveine / crumble amande / glace maison - miel et nougatine / kalamansi / caramel de cuisson - 10€

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