



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 50 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 58 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Fromageries Marcel Petite Comté au lait cru affiné 16 mois 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées

(à la carte 16 euros)

Betterave onctueuse, myrtilles poêlées au vinaigre balsamique, chèvre givré et glace au lait cru de chèvre de la Chèvrerie des Filles à Branceilles, dentelles de maïs aux graines de nigelle

Ou/et

Haricots verts et courgettes grillées à l'amande et aux graines de tournesol, condiment béarnais, haddock des « Maîtres-Fumeurs J-C David » en textures (églefin origine atlantique nord-est)

Plats

(à la carte 29 euros)

Petites pommes de terre de Normandie et poulpe (origine océan atlantique centre-est) tendre comme en Galice, bouillon clair au ñora et chorizo ibérique

Ou/et

Secreto ibérique au colombo, échalion rôti à l'anchois de Cantabrie, aubergine confite et fumée

Desserts

(à la carte 13 euros)

Tartelette au fromage esprit cheesecake, speculoos, sorbet comme une Margarita (citron lime Brésilien-tequila) et ortie

Ou/et

Emincé de melons, sabayon sans œufs à la prune sauvage du cirque de Floirac, ras el hanout et biscuit au charbon végétal

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition