

Assiettes  
à partager.. ou pas !



Plates  
to share.. or not !

Tempura de piments de Padrón, sauce mayonnaise 8€   
Chilli from Padrón tempura, mayonnaise sauce

Aubergine fumée, crémeux de tomates, cacahouète 12€   
Smoked eggplant, creamy tomato sauce, peanut

Grondin Perlon (80gr), citron rôtie, ail, fenouil 16€  
Tub gurnard, roasted lemon, garlic, fennel

Carpaccio de betterave, sorbet, sumac, mascarpone 12€   
Beetroot carpaccio, sorbet, sumac, mascarpone

Ravioles d'artichauts, consommé de tomates 15€   
Artichoke raviolis, tomato broth

Demi magret de canard, purée de patate douce 20€  
Half duck breast, sweet potato puree

Surprise de boeuf (100gr), échalotes confites, olives, sauce poivre 18€  
"Surprise" of beef (100gr), confit shallots, olives, black pepper sauce

Gnocchis de pomme de terre, bisque de langoustine 15€  
Potatoe gnocchis, langoustine bisque

Fromages de chez Deruelle 11€  
Cheeses from Deruelle cheese shop

Sorbet melon, cream cheese, melon, crumble 10€  
Melon sorbet, cream cheese, melon, crumble

Figue rôtie, glace cannelle 10€  
Roasted fig, cinnamon ice cream

Crème brûlée vanille 10€  
Vanilla creme brûlée

Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest  
En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes

Végétarien 