

ENTRÉES

Les Gambas, 10

craquelin de tapenade, aubergine confite au piment d' Espelette, pesto.

Le Chèvre, 7,5

pressé sur un duo de tomates rôties au thym citron et pistou de menthe.

L'Artichaut, 14

servi avec une composition gourmande de foie gras, crabe, haricot vert et œufs de poisson.

Les Légumes, 8,5

taillés en Matignon, étuvés au beurre demi-sel, œuf « bio » mollet, émulsion de coriandre.

La Châtaigne, 9

fumée par nos soins et préparée en velouté avec une quenelle de crème au romarin.

La Mozzarella, 12

servie nature avec une tomate olivette, sel de Guérande huile d'olive et un bouquet de ficoïde glaciale, sorbet au basilic.

PLATS

La Pièce de Boeuf, 18,5

Pavé de rumsteack de l'Aubrac, beurre au piment d' Espelette, os à moelle et gratin dauphinois au romarin.

Les Crustacés, 25

cassolette de langoustines et St Jacques, bisque crémeuse à la picade, Risotto.

L'Agneau, 19

souris braisée au miel et cumin, gratin de brocolis aux amandes.

La Volaille, 16

suprême fermier farcis aux champignons et noisettes, chèvre frais et pommes sautées à l'ail doux.

Le Veau, 18

en pavé, cuit au beurre demi-sel, jus au pastis, haricots verts frais et shiitake.

Les Légumes, 14

brick de jeunes pousses à l'huile de noix servie avec une ficoïde glaciale.

Le Bar, 21

servi en filet au beurre provençal, courgette au basilic et bouquet de jeunes légumes.

DESSERTS

La Poire, 7

pochée au miel d' acacia, chips de fruits et quenelle à l'orange.

Le Tiramisu, 8

crème de mascarpone, biscuit chocolat Amaretto, espuma de café et cerise confite.

Le Mi-cuit, 8

au chocolat de Bayonne et piment d' Espelette, sorbet à la mangue.

Les Fruits, 7,5

tulipe croustillante de fruits frais servie en fondue de chocolat épicé.

Le Créole, 7

crème au coco et rhum ambré, caramel à la vanille et glace Rhum-raisin.

Le Pain des Enfants Perdus, comme avant ... 7