



LA CARTE

Entrée + plat + dessert / 38€

Entrées (11€)

Poulpe mariné, avocat, légumes croquants acidulés comme un taloa
Œuf mollet croustillant, poireaux, crus de champignons, vinaigrette cendrée
Terrine de Kakos et foie gras de canard, lentilles au vinaigre de vin vieux
Œufs mimosa comme autrefois
Bisque de crustacés, raviole de langoustine, feuilleté au piment d'Espelette
Tartare de saumon, huître et bar relevé au gingembre
Croustillant de gambas, sauce aux agrumes, mesclun

Plats (22€)

Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres
Merlu en viennoise de moutarde, épinards, champignons comme une lasagne
Volaille rôtie à la broche contisée au beurre d'herbes, purée de pommes de terre
Cabillaud à la plancha, endives caramélisées à l'orange amer, huile de coriandre
Contre filet de veau, carottes fondantes, pommes de terre grenaille, petits capres, jus à la sauge (supplément + 2€)
Epaule d'agneau du Pays Basque, légumes d'automne, jus d'un navarin
Saint Jacques rôties au beurre demi-sel, jeunes pousses d'épinards et pomme verte (supplément + 2€)
Côte de cochon fermier crousti-fondante, gratin de macaroni, crumble chorizo

Desserts (10€)

Le traditionnel millefeuille à la vanille et caramel beurre salé (supplément + 2€)
La tome de brebis de M. VIDAL, confiture de cerise
Figues rôties, mousse fromage blanc, glace verveine et meringue
La tarte au chocolat de Christian Constant
Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud
Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel
Ile flottante et caramel beurre salé

