

L'ENTRÉE DEUX



POUR GRIGNOTER

LE PÂTÉ CAMPAGNE MAISON 8 €



JAMBON DE BAYONNE LABEL ROUGE
« OBERENA » 12 €



ANCHOIS À L'HUILE (8 UNITÉS) « MAISON »
& Poivrons au four 14 €



ENTRÉES

TRUITE MI-CUITE,
Brocolis, Émulsion Wasabi,
Vinaigrette aux Algues 12 €



ŒUF PARFAIT & GIROLLES POÊLÉES,
Crème de Chou-Fleur, Poireaux 12 €



ENCORNETS EN TAGLIATELLES,
Courgettes, Lard, Parmesan & Ciboulette,
Jaune D'Oeuf 16 €



PALOURDES MARINIÈRES,
PIEDS DE COCHONS,
Girolles Pickles & Persil 22 €



LANGOUSTINES & ARTICHAUTS
POIVRADES,
Jus réduit de Carcasses 24 €



PLATS

MORUE « PIL-PIL » TRADITIONNELLE
Piquillos Farcis 24 €



MERLU DE LIGNE SJDL RÔTI,
MOULES DE BOUCHOT,
Ail, Piment & Vinaigre de Cidre 26 €



JOUE DE BŒUF BRAISÉE,
Navets, Carottes & Poireaux 24 €

LES EXCEPTIONNELS DU MOMENT

RIS DE VEAU GRILLÉ,
Jus Caramélisé aux Oignons 35 €



CÔTE DE BŒUF SÉLECTIONNÉE,
Race Française, BVD 65 €/kg



TURBO ENTIER « AL HORNO »
Ail, Piment & Vinaigre de Cidre 85 €/kg

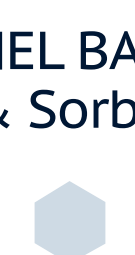
(Poids selon disponibilité)

POUR ACCOMPAGNER

Salade Verte Herbacée 3 €

Gratin de Pommes de terre 5 €

Poêlée de Cèpes, Ail & Persil 12 €



POUR FINIR

SÉLECTION DE « FROMAGES &
COMPAGNIE » 12 €



TRADITIONNEL BABA AU RHUM,
Mousse Coco & Sorbet Mangue 10 €



VACHERIN CITRON & VERVEINE
Émulsion Fromage Blanc / Miel 12 €



MOUSSE CHOCOLAT MANJARI,
Glace Vanille & Siphon Caramel 14 €



SABLÉ POIRE & NOISETTES,
Biscuit Moelleux & Glace Gianduja 14 €



FORMULE DÉJEUNER 26 €

Du mercredi au vendredi midi

UN GRIGNOTAGE

UN PLAT DU JOUR

MIGNARDISES

CAFÉ ET VERRE DE VIN

OUVERT DU MARDI SOIR AU SAMEDI SOIR

ET DU MERCREDI MIDI AU SAMEDI MIDI.

12H - 14H

19H30 - 23H

Nous n'acceptons pas les chèques,
tickets restaurant et les cartes American Express.

Merci pour votre compréhension.