

L'ENTRE DEUX



POUR GRIGNOTER

LE PÂTÉ CAMPAGNE MAISON 8 €



JAMBON DE BAYONNE LABEL ROUGE
« OBERENA » 12 €



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



ENTRÉES

TRUITE DE BAÏGORRY EN GRAVLAX,
Poireaux Vinaigrette & Frisée 12 €



ASPERGES BLANCHES DES LANDES,
Gelée de Veau & Sauce Gribiche 14 €



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



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



LANGOUSTINES & ARTICHAUTS,
Jus réduit de Carcasses 24 €



PLATS

MORUE « PIL-PIL » TRADITIONNELLE
Piquillos Farcis 23 €



MERLU DE LIGNE SJDL RÔTI,
Ail, Piment & Vinaigre de Cidre,
Petits Pois à la Française,
Lard & Beurre Monté 24 €



JOUE DE BŒUF BRAISÉE,
au Vin Rouge & Mijoté de Légumes 24 €

LES EXCEPTIONNELS DU MOMENT

RIS DE VEAU GRILLÉ,
& Haricots Verts Vinaigrette 40 €



CÔTE DE BOEUF SÉLECTIONNÉE
PAR STÉPHANE GIRARD 70 €/kg

POUR ACCOMPAGNER

Traditionnelle Purée
& Salade Verte Herbacée



POUR FINIR

SÉLECTION DE « FROMAGES &
COMPAGNIE » 12 €



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



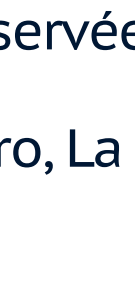
RHUBARBES, EMULSION FROMAGE BLANC,
Miel, Sablé & Sorbet 12 €



VACHERIN FRAISES & CITRON VERT,
Chantilly, Sorbet Fraises 14 €



ENTREMET CHOCOLAT,
VANILLE, FLEUR DE SEL
& Crème Anglaise 14 €



VINS AU VERRE

ROUGE

Graves, Rieufret 2017 6 €

Corbières, La Voulte Gasparets
Cuvée Réservee, 2018 6 €

Ribera Del Duero, La Planta 2020 8 €



BLANC

Graves-Sec, Simon 2019 6 €

Mâcon, Fleurs Blanches, Vérizet 2020 8 €

Jurançon Moelleux AOP,
Domaine Naba, 2017 8 €

ROSÉ

Côtes de Provence, Terre Nobles 2020 6 €

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.