



Maison Fondée en 2016

@remyes

### ***Les Entrées***

*Le Pâté Campagne Maison, Confit d'Échalotes au vin Rouge 9€*

*Jambon de Bayonne Label Rouge « OBERENA » 14€*

*Encornets en Tagliatelles, Jambon, Parmesan, Ciboulette & Jaune d'Œuf 16€*

*Œuf Parfait, Foie Gras Poêlé, Artichauts & Dignons Confits 18€*

*Carpaccio de Saint-Jacques, Huile d'Olive aux Cèpes 25€*

### ***Les Plats***

*Merlu de Ligne de St-Jean-de-Luz, Sauce « Pil-Pil » & Tombée d'Épinards 26€*

*Poitrine de Porc Confite, Poêlée de Girolles & Purée de Potimarrons, Jus d'Dignons Caramélisés 26€*

*Saint-Jacques Rôties, Mijoté de Lentilles au Gingembre, Curry & Beurre Blanc 35€*

*Ris de Veau Grillé, Poêlée de Girolles & Purée de Potimarrons, Jus d'Dignons Caramélisés 45€*

### ***Pour Deux & plus :***

*Côte de Bœuf « Simmental » sélectionnée par Stéphane Girard*

*Traditionnelle Purée & Salade Verte Herbacée 79€/KG*

### ***Les Desserts***

*Sélection de Fromages « La Crèmerie des Halles » 10€*

*Traditionnel Baba au Rhum, Chantilly Vanille & Citron Vert 10€*

*Chou Praliné, Émulsion Noisette & Glace Vanille 12€*

*Traditionnelle Tarte Bourdaloue cuite minute, Confit de Poire, Glace Yaourt 10€*

*(à commander en début de repas)*



Maison Fondée en 2016

@remyes

### ***Starters***

*Our Homemade Paté, Candied Shallot with Red Wine 9€*

*Bayonne Ham Label Rouge « DBERENA » 14€*

*Squid Tagliatelle, Ham, Parmesan, Chive & Egg Yolk 16€*

*Perfect Egg, Pan-Fried Foie Gras, Artichokes & Candied Onions 18€*

*Scallops Carpaccio, Olive Oil and Ceps 25€*

### ***Main Course***

*Hake from Saint-Jean-de-Luz, « Pil-Pil » Sauce & Spinach 26€*

*Candied Pork Belly, Girolles & Red Kuri Purée, Onion Juice 26€*

*Roasted Scallops, Lentils with Ginger, Curry and Beurre Blanc 35€*

*Sweetbread Veal, Girolles & Red Kuri Purée, Onion Juice 45€*

### ***For Two & More :***

*Beef Ribs « Simmental » selected by Stéphane Girard*

*Traditional Mash Potatoes & Green Salad 79€/KG*

### ***Desserts***

*Cheese Board from « La Crèmerie des Halles » 10€*

*Traditional Rhum Baba, Vanilla Chantilly & Lime Zest 10€*

*Cream Puff Praline & Vanilla Ice Cream 12€*

*Traditional "Bourdaloue" Tart, Candied Pear & Yogurt Ice Cream 10€*

*(to order before the meal)*