



Entrées



Boudin béarnais rôti:

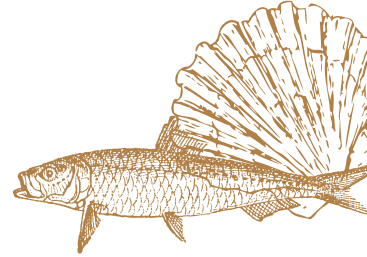
Fraicheur de pomme granny-smith, céleri branche et ciboulette, crème de moules de bouchots aux baies de chiloé, huile herbacée et croutons aillés - 12€

Salade de poulpe:

Déclinaison de tomates, pastèques grillées, crème de coriandre - 10€



Plats



Viande du moment:

Risotto de pomme de terre à l'oseille et pecorino, tuile croustillante, jus de veau - 20€

Poisson de la criée:

Croute viennoise persillée, déclinaison de brocolis, brocolettis poêlés, condiment citron, fumet de poisson vanillé. - 22€

Création végétarienne :

Risotto arborio socarate, pistache, poivrons confits, haricots verts poilés, fraicheur de nectarine, labneh et jus de légumes corsé - 20€

Desserts



Fromage travaillé:

Roquefort, artichaud, poire et poivre long de Java - 7€

Abricots confits au miel:

Infusion fraicheur de lavande, crumble au thé matcha - 10€

Biscuit caramel:

Caramel onctueux à l'anis, crémeux et crumble vanille, gavotte croustillante - 10€



Viandes origine France

Prix nets TTC service inclus