

Entrées

~ Tartare de bœuf, capres, noisette, sauce au jaune d'œuf ~ 26€



~ Saumon mi-cuit fumé maison, mayonnaise à la roquette, concombre acidulé, sphère de yuzu ~ 32€



~ Émulsion de choux fleur, œuf mollet croquant, taboulé de légumes ~ 24€



~ Carpaccio de loup de mer, gel d'orange, lamelles de radis marinées, piment d'Espelette ~ 30€

Plats

~ Filet de bœuf 220gr, mille-feuille de pomme de terre, échalotte confit, jus de viande maison ~ 40€



~ Cabillaud, blette, mayonnaise de cabillaud, œuf de poisson ~ 32€



~ Filet de maigre, morilles au porto, truffe, sauce au cerfeuil ~ 36€



~ Agneau, légumes de saison, mayonnaise à l'ail noir, jus de viande maison ~ 37€



~ Tagliatelles à la langoustine maison, tomates, ail, piment d'Espelette ~ 42€

Desserts

~ Choux craquelin à la vanille, chocolat au lait et zeste de citron vert, compotée de fruits exotique ~
15€



~ Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille de Madagascar, tuile de grué de cacao ~ 15€



~ Tartelette fraise, coulis au yuzu, ganache montée au chocolat blanc et crumble ~ 15€



~ Assiette de mignardises ~ 15€



~ Colonel ~ 15€

CARTE SALADE MIDI

- Salade César
24€

- Tartare bœuf
26€

- Club sandwich saumon/mesclun
25€

- Salade tomate de saison, burrata et
glace basilic yuzu
24€

TAPAS

- Croustillant de gambas 25€
- Assiette charcuterie 33€
- Assiette fromage 18€
- Assiette mix 33€
- Tacos de thon 25€
- Bruschetta gourmande 22€
(Focaccia aux olives maison,
anchois, tomates confites)
- Tapenade et ses gressini 18€
(olive, tomate et caviar d'aubergine)