

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, au piment d'Espelette et gelée de cerises noires. 21 €

Effiloché de tourteau,
aux herbes, velouté de tomate et méli-mélo d'herbettes. 20 €

Le dos de merlu,
haricots cocos, bisque de crustacés et piquillos, salade de fenouil. 21 € (portion réduite)

Les plats

Le dos de merlu,
haricots cocos, bisque de crustacés et piquillos, salade de fenouil. 25 €

Pavé de filet de bœuf (origine France ou UE selon arrivage),
rôti en croûte de cacahuètes et sésame, mousseline de pommes de terre et jus corsé. 27 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

Le melon et l'abricot,
comme un calisson, sorbet à l'abricot. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet framboise, sorbet pêche, et crème glacée au nougat, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.