

## 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.*