

A LA CARTE

LES ENTREES

- Foie gras mi-cuit marbré framboise, sorbet poivron framboise 16 €
Semi-cooked Foie gras marbled with raspberry coulis, bell pepper and raspberry sorbet
- 100% Tomate : Granité Tomate, Gaspacho Andalou, tomates colorées, huile de tomate 12 €
Tomato granité, Andalusian gazpacho, coloured tomatoes and tomato oil
- Ceviche de Homard et Cabillaud, leché de Tigré et huile de Homard 22 €
Lobster and Cod Ceviche, Tiger Leché and Lobster Oil
- La Truite : fondant de Truite cuit en basse température, bouillon miso, beurre de Nori et algues fraîches 14 €
Trout fondant cooked at low temperature, Miso broth, Nori butter, fresh seaweed.
- 6 Huîtres n° 3 Marennes Oléron, beurre d'algues 12 €
6 "Marennes Oléron" Oysters n°3, served with seaweed butter

LES PLATS

- Poitrine de Bœuf de 7h confite au vin rouge, foie gras et légumes de saison 22 €
Slow cooked Beef Brisket confit in red wine and foie gras, with seasonal vegetables
- La Côte de Cochon fermier du pays basque Label Rouge cuite au beurre de piquillos, Jalapeños et piment d'Espelette 27 €
Pig chop from the basque country, Label Rouge, cooked in piquillo butter, Jalapeños and Espelette pepper
- Ris de Veau : La pomme glacée, rösti de pommes de terre au thym frais, quelques champignons et légumes 25 €
Glazed Veal sweetbreads (Origin Netherlands) with röstis, fresh thyme, mushrooms and vegetables
- Côte de veau (400gr min) rôtie, rhubarbe et céleri vanillé 29 €
Roasted veal chop (400gr min), rhubarb and celery flavoured with vanilla
- Tronçon de turbot, carottes en déclinaison, jus de viande aux fruits rouges 28 €
Turbot accompanied with a variation of carrots, red berry seasoned meat juice
- Filet de Maigre grillé à la plancha, mousseline à la chlorophylle et légumes de saison 24 €
Grilled croaker filet, mashed potato infused with chlorophyll and seasonal vegetables
- Gnocchi multicolores glacés réduction de légumes et jeunes pousses 18 €
Glazed multicolored Gnocchi with a vegetable reduction, and young shoots



LES DESSERTS

- La Fleur de Vauban 12 €
Ananas, chocolat blanc, coriandre, dacquoise noisette, ganache mascarpone
Pineapple, white chocolate, coriander, hazelnut dacquoise, mascarpone ganache
- Fraise et Rhubarbe 10 €
Rhubarbe confite, crème double, fraises fraîches, sorbet fraise et pain de Gènes
Confit rhubarb, double cream, fresh strawberries, strawberry sorbet and Genoa cake
- Chocolat Cacahuète 12 €
Biscuit Streusel, siphon cacahuète, ganache montée, cacahuètes caramélisées, sorbet cacao
Streusel cookie, peanut flavour whipped cream, whipped ganache, caramelized peanuts,
- Le Cigare 12 €
Ganache tabac, panacotta café et sorbet Don Papa
Tobacco infused Ganache, coffee panna cotta and Don Papa Rhum flavoured sorbet
- Le Mat' Cita ®comme un burger... 11 €
The Mat' Cita ®like a well-known burger
- Fromages Affinés : Assiette à composer, 3 fromages au choix *Matured cheeses of your choice* 11 €
Fourme d'Ambert , St Nectaire Fermier, Rocamadour, Brie fermier, Ossau Iraty, Reblochon, Cabri de Touraine

Menu Enfant 12€ :

Filet de volaille pané ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre ou légumes + glace enfant +boisson
(jus de pomme, jus d'orange ou sirop)

Children's Menu 12€ :

Breaded chicken breast or fish fillet, accompanied with potatoes or vegetables
+ choice of ice cream + choice of beverage (: apple juice, orange juice or syrup and water)

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises

Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.

Nos viandes sont d'origine : France , Espagne, Belgique, Pays Bas

All prices are net prices including taxes.

We hold at your disposal the complete and up-to-date list of allergens contained in our dishes.

