

LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15 €
Planche de Foie Gras mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

LE MENU DU MARCHÉ

29 €

Entrée - Plat - Dessert

25 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

LA BETTERAVE

Façon tartare avec échalotes, cornichons, câpres,
jaune d'œuf confit et sauce cocktail

ou

LA CANETTE

En tataki, crème au poivre de Sichuan
et gel à la figue



L'ÉGLEFIN

Dos vapeur, choucroute de navets Daïkon,
sauce au vin blanc, algues et œufs de poisson

ou

LE COCHON

Joue braisée aux olives,
mélange de céréales gourmandes,
carottes et navets glacés



LE PAIN PERDU

Au chocolat, crémeux rhum choco
et sorbet figue

ou

LE MILLEFEUILLE

À l'ananas et praliné, noix macadamia,
sorbet piñacolada



CAVIAR STURIA OSCIETRA

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec
le véritable caviar de
Nouvelle-Aquitaine

RESTAURANT SAVOUREUX

Nos viandes sont issues de troupeaux nés,
élevés et abattus en Europe. La liste des
allergènes peut être consultée sur simple
demande auprès de nos équipes.
Nos tarifs sont indiqués toutes taxes
comprises, service compris et hors boissons.

LA CARTE

LE SHIITAKÉ 13€

En cappuccino, poêlée de topinambours et shiitakés,
crème de jaunes d'œufs confits, crumble café

LA COURGE 12€

Tarte fine à la moutarde à l'ancienne, crème montée au balsamique,
curry japonais, vinaigre balsamique Bonini Vivace 3 ans d'âge

LA SAINT-JACQUES 16€

Carpaccio à l'eau floral, suprêmes et caramel d'agrumes,
chips de riz aux algues



LE BŒUF 29€

Filet snacké, aligot à la Tomme des Pyrénées,
carottes fondantes, moutarde et poivre de cassis, jus de viande

LE SANDRE 26€

Dos à la plancha, poireaux confits et en tempura,
quinoa, sauce cacahuète

LE LAPIN 25€

Râble et carottes rôtis, pommes de terre vapeur,,
purée de champignons, sauce aux cinq citrons et ail noir

LE GREC VÉGÉTAL 20€

Façon kebab, pain pita, lamelles de céleri et champignons rôtis,
crème d'ail et ciboulette, roquette et frites maison



LES FROMAGES 12€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LE CHOCOLAT 12€

Pain de Gênes à la chicorée, croustillant praliné cacahuète,
crémeux chocolat Ghana 80% au whisky Moon Harbour 2,
glace cappuccino

LE MAÏS 12€

Sablé breton, glace vanille macadamia, chantilly de maïs,
praliné de maïs grillé et éclats de popcorn

LA BERGAMOTE ET LE SÉSAME NOIR 12€

En tartelette, frangipane au sésame noir,
confit et crémeux bergamote, glace sésame noir