

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec
le véritable caviar de
Nouvelle-Aquitaine

LA CARTE

LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15 €

Planche de Foie Gras maison mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

LES ENTRÉES

L'OEUF D'HERVÉ THIS 13€

Oeuf 65°, crémeux de carottes au cumin, champignons marinés,
crumble de moelle, émulsion persillade, sauce meurette

LES CRUSTACÉS 16€

Raviole farcie à la chair de crabe et de crevette, coriandre,
bouillon de crevettes au lait de coco et citronnelle, œufs de saumon en salade

LE RADIS 13€

En tartelette, mousse de ricotta aux noix et miso rouge,
salade de radis, gel citron vert, jeunes pousses

LES PLATS

LE VEAU 29 € ORIGINE FRANCE

Quasi en basse température, siphon de pomme de terre,
condiment de chou kale, câpres frits, jus de veau à la salicorne

LE LIEU JAUNE 28€

Filet nacré, mousseline de topinambour à la badiane et cerfeuil,
tombée de pack choï, beurre blanc aux kumquats

LE PIGEON 26€ ORIGINE FRANCE

Suprême en cuisson lente & cuisse confite, déclinaison de betteraves,
sarrasin grillé, jus de pigeon à l'armagnac

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 & LES DESSERTS

LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LE CHOCOLAT NOIR VALRHONA 14€ 15 MIN DE CUISSON

Soufflé sans farine, caramel aux baies de la passion,
tuile au gruë de cacao, sorbet passion

LE TOPINAMBOUR 13€

Sablé au café, déclinaison de topinambour,
crème légère à la vanille, gel Baileys

LES AGRUMES 12€

Financier à l'orange, salade d'agrumes,
gelée de mimosa, glace vanille