

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

LE CHOU FLEUR

Rôti au curry noir, taboulé de chou graffiti, grenade
et vinaigrette passion

OU

LE SAUMON

En gravelax, crème montée aux 5 citrons et aneth,
gel citron, granola



LA DORADE

Snackée, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
aillets glacés et sauce crustacés à l'amande blanche

OU

LE VEAU

Onglet basse température, gratin de macaronis au comté,
poireaux, sauce moutarde miel



LE VACHERIN REVISITÉ

Aux kiwis pochés, gel de menthe, chantilly à la vanille
et sorbet agrumes cactus

OU

LE MILLEFEUILLE

Au chocolat, poêlée de mangue, glace vanille macadamia



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

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



LE VEAU 29€

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€

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 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LE CHOCOLAT VALRHONA 14€

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