

DÉJEUNER 43€

12H-14H

ENTRÉE-PLAT-35€
PLAT-DESSERT-30€

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS ! 14€

HUÎTRES

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

CROQUE MARBRÉ

CHIFFONADE DE JAMBON, CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

CEVICHE DE DORADE

CRÈME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

OEUF DU MOMENT

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, MOUILLETTE

ENTRÉE DU JOUR

LES PLATS- 24€

MAGRET DE CANARD

MARINÉ AU SATÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

CHIPIRONS

A LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA, LÉGUMES DE SAISON, VIERGE DE MANGUE

VOLAILLE

EN BALLOTINE, FARCIE A L'ARMAGNAC LABALLE, GRATIN DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE

FLEURS DE COURGETTES

EN TEMPURA, TZATZIKI AU SUMAC, OLIVE KALAMATA, VELOUTÉ DE PETITS POIS & FETA

LA SUGGESTION DU JOUR

L'ARDOISE DE DESSERTS OU LE CAFÉ GOURMAND- 9€

MENU ENFANT 12€

STEAK HACHÉ
AIGUILLETES DE POULET PANÉES
FISH AND CHIPS,
ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE

DESSERT DE L'ARDOISE