


# ENTREES

- Entrée du jour,** 12€  
*selon arrivage*
- Comme un poireau vinaigrette,**  14€  
*makis de poireaux, échalotes confites et graines de moutarde*
- Le foie gras de canard,** 16€  
*accompagné de magret séché et de coulis de poires*
- Les ravioles de gambas,** 15€  
*accompagnées d'un bouillon de soja et d'une émulsion de carapaces*
- Le cappuccino de champignons,** 14€  
*crème de lard de colonatta, champignons poêlés et oeuf parfait*

# PLATS

- Le bouillon asiatique,**  22€  
*vermicelles de soja, champignons et petits légumes*
- Le plat du jour,** 24€  
*selon arrivage*
- Le risotto de Saint Jacques,** 25€  
*crème de potimarron et comté*
- Le cabillaud,** 26€  
*cuit et servi dans sa papillote, petits légumes et fumé citronnelle gingembre*
- La ballotine de poulet fermier,** 24€  
*pommes de terre fondantes, champignons, purée d'ail et jus rôti*
- Le pressé d'agneau confit,** 26€  
*purée de patates douces, carottes fanes glacées, et jus d'agneau*
- La pièce du boucher,** 25€  
*croustillant de pommes de terre à l'Ossau Iraty, potimarron et sauce marchand de vin*

# DESSERTS

- La crème brûlée,** 10€  
*à la fève de tonka*
- Le pain d'épice et la mandarine,** 10€  
*délice mandarine aux saveurs pain d'épice*
- L'exotique,** 10€  
*finies lamelles de mangue sur financier coco*
- L'entremet à l'ananas,** 10€  
*douceur ananas gingembre, ananas caramélisé et chips*
- Le choco café,** 10€  
*sphère chocolat noir, crémeux lait et café, comme un tiramisu*
- Le café gourmand,** 10€  
*balle de golf à la poire fleur d'oranger et revisite de nos desserts*

# A PARTAGER

*ou pas...*

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Croustillant de poulet maison   | 12€ |
| Ossau-Iraty                     | 13€ |
| Ossau-Iraty / Jambon de Bayonne | 16€ |



## MENU ENFANT

*Jusqu'à 10 ans*  
**Boisson, plat, dessert**  
15€

### A SAVOIR

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.  
Nos desserts sont faits maison par notre Cheffe pâtissière Delphine.

Le foie gras et le magret de canard sont en IGP Sud Ouest  
Les gambas nous proviennent du sud ouest de l'atlantique  
Les Saint Jacques proviennent des côtes atlantiques  
Le cabillaud Skrei est pêché en Norvège  
Le poulet est Français Label Rouge  
L'épaule d'agneau est Irlandaise

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable

