

CARTE SOIR

Du Mardi au Samedi soir, une carte renouvelée tous les trimestres

À PARTAGER

un moment de convivialité

ARDOISE MER poulpe mariné / ceviche de daurade / saumon fumé maison	24 €
CHARCUTERIES ESPAGNOLES AOC jambon de TREVELEZ 24 mois / cabacero de lomo / chorizo de bellota	23 €

JANVIER-FEVRIER-MARS

MENU : Entrée + Plat + Dessert à 36 €

ENTRÉES

RAVIOLES MAISON DE LANGOUSTINES AU BOUILLON THAÏ	12
FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST MI-CUIT MAISON AUX POIRES RÔTIES	13,5
PAIN PERDU AUX CÈPES DE LOZÈRE ET CHAMPIGNONS DORÉS, PÉTALES DE TÊTE DE MOINE	12,5
OEUF BIO MOLLET, ÉMULSION DE PARMESAN, CROÛTONS AU BEURRE 1/2 SEL	11,5
GRAVLAX DE CABILLAUD, PICKELS DE LÉGUMES, VINAIGRETTE DE GRENADE ET AGRUMES	13

PLATS

CHATEAUBRIAND (200 gr) EN CROÛTE DE TRUFFE ET FOIE GRAS, FRITES DE POLENTA, JUS RÉDUIT	(+ 5 € sur le menu) 30
NOISETTE D'AGNEAU DE L'AVEYRON RÔTIE, LÉGUMES RACINES, JUS ANISÉ	(+ 2 € sur le menu) 27
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, CRÉMEUX DE CHOU FLEUR À LA TRUFFE	25
RISOTTO À LA COURGE, ÉMULSION AU LARD, CRISPIES DE LARD, NOISETTES CARAMELISÉES AU ROMARIN	19,5
FILET DE LOUP À LA PLANCHA, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE AU YUZU, JUS RÉDUIT DE VEAU	24,5

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT 64%	9
POIRE POCHÉE, FÈVE DE TONKA, CARMEL BEURRE SALÉ	9
PAVLOVA AUX MARRONS CORSIGLIA	9
FORÊT NOIRE DÉSTRUCTURÉE, SORBET GRIOTTE	9
BABA AU RHUM MAISON, SIROP D'HIBISCUS	9
PARFAIT GLACÉ AU CITRON BIO ET COEUR COULANT	9

Nos viandes viennent d'europe et d'amérique du sud, nos poissons de la mer, nos légumes du marché.