



19h00 - 23h30

Entrées

Velouté de butternut, feta & noisettes	8 €
Salade de champignons, sésame grillé & herbes fraîches	10 €
Terrine de foie gras maison, pain d'épices	14 €
Vitello tonnato, roquette & câpres	14 €
Moules marinières	9 €
Bouillon de poule, petits légumes	7 €
Tartare de veau basque au couteau, cébettes & pecorino	12 €
Ravioles de daube de bœuf, bouillon de viande corsé	11 €

Veggie

Carottes de couleurs glacées, agrumes aux graines de fenouil	13 €
Légumes de saison au sautoir	14 €
Aubergines de Florence rôties en pita, câpres & sésame	14 €

Terre

Volaille du Béarn, légumes de saison glacés & jus à l'ail noir	21 €
Ris de Veau, racines de persil & truffe noire	35 €
Onglet de bœuf Angus, frites & sauce barbecue	20 €
Poitrine de porc Kintoa, coco de Paimpol & huile de menthe	19 €
Côte de bœuf pour 2 personnes, pommes Dauphine & salade	80 €

Mer

Saint-Jacques, écrasé de PDT, compote de pommes & sauce vin rouge	25 €
Poulpe basse température, courges & jus aux agrumes	19 €
Raie aux câpres, poireaux aux salicornes & croûtons	21 €

Desserts

Poire pochée, chocolat tonka	8 €
Figues rôties au miel, pain d'épices	8 €
Salade d'agrumes, sirop de fleur d'oranger & pistaches grillées	9 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules) <i>Cacao extrabitter, praliné pignons, vanille, pistache Poire, mandarine, ananas rôti et basilic frais, mangue</i>	8 €

Prix nets TTC. Service compris. Viandes bovines d'origine France & U.E.