

Entrées



TEMPURA DE MERLU	11 €
<i>Sauce Tartare Originale</i>	
TATAKI DE BŒUF	12 €
<i>Oignons frits</i>	
ENDIVES DE CRABE	12 €
<i>Confit d'Oignons, Mayonnaise à l'Ail des Ours</i>	
GRAVLAX DE TRUITE	11 €
<i>Caviar de Concombre, Crème à l'Aneth</i>	
ASPERGES BLANCHES LANDAISES	12 €
<i>Rôties au Lard, Sauce Mousseline</i>	

Plats

LE CABILLAUD COMME UN BACALHAU
Écrasé de Pommes de terres à l'Olive noire, Fenouil & Crème crue

22 €

LA PICAÑHA DE BŒUF
Écrasé de Pois Gourmands, Ketchup de Betterave

25 €

LA ROULADE DE VEAU À LA PRUNE
Carottes Fanes rôties, Jus de Carottes, Essence de Vin Rouge

23 €

LE TENTACULE DE POULPE
Crème de Piquillos, Fondue de Poireaux, Poire pochée au Vin Rouge

25 €

LA CÔTE DE BŒUF DU MOMENT (1,2KG)
Écrasé de Pommes de terres à l'Olive noire

75€

Menu

Terre & Mer

(Valable tous les Jours, Midi et Soir)

35€

GRAVLAX DE TRUITE

Caviar de Concombre, Crème à l'Aneth

OU

TATAKI DE BŒUF

Oignons frits

CABILLAUD COMME UN BACALHAU

Écrasé de Pommes de terres à l'Olive noire, Fenouil & Crème crue

OU

PICAÑHA DE BŒUF

Écrasé de Pois Gourmands, Ketchup de Betterave

BABA AU BOURBON

Mangue Fraîche

Pour toute demande de Régime particulier, N'hésitez pas à nous demander.
Nous adaptons, à la demande, nos plats aux enfants, végétariens, vegans...

Desserts

L'ASSIETTE DE FROMAGE

12 €

De la Maison Agour

BABA AU BOURBON

9 €

Mangue Fraîche

TARTELETTE SABLÉE

10 €

Au Caramel-Gingembre, Ganache Chocolat