



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE
DÉJEUNER DU JEUDI, VENDREDI &
SAMEDI MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

MENU PRELUDE

Entrée, Plat, Dessert - 19€
Verre du jour (10cl) - 4€

LE DEJEUNER SIGNATURE

Entrée-Plat ou Plat-Dessert du Menu
Signature - 28€*

MENU SIGNATURE

Entrée, Plat, Fromage OU Dessert - 38€*
Entrée, Plat, Fromage & Dessert - 45€*

MENU ENFANT

Entrée & Plat du Menu Signature
& Un Dessert Spécial Enfant - 18€*

*HORS SUPPLÉMENT

Menu Dégustation

Laissez-vous transporter par un voyage culinaire unique
avec notre Menu Dégustation, une expérience
en 5 ou 7 temps où l'improvisation et l'inspiration
de notre cheffe Anaïs se marient aux trésors du marché.

Let yourself be carried away on a unique culinary journey with our Tasting Menu,
a 5 or 7-course experience where our chef Anaïs's improvisation and inspiration blend with the treasures of the
market

100% Surprise, 100% Plaisir.

5 temps

Pré Entrée - Entrée - Plat Viande ou Poisson - Fromage - Dessert

59€

7 temps

Pré Entrée - Entrée - Viande - Poisson - Fromage - Pré-Dessert - Dessert

76€

Accords Mets et Vins
sélection de 3 verres 35€ / pers
sélection de 4 verres 41€ / pers

Afin de préserver l'harmonie de l'expérience, le menu est servi à l'ensemble de la table.
Votre confort et votre satisfaction sont nos priorités. Veuillez nous faire part de vos allergies,
intolérances et préférences alimentaires. Nous adapterons votre plat avec le plus grand soin.

For a harmonious and personalized experience, this menu is suggested for all guests
Your comfort and satisfaction are our priorities. Please share your allergies, intolerances, and dietary preferences
with us so that we can provide you with a tailored experience

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL
DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDUS ET FUMETS
LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Menu Signature



ENTREE

11€

L'OEUF PARFAIT (variation végétale possible)

Sauce Frita, Piquillos, Croûtons Dorés, Jambon Cru, Brebis du Pays Basque

Slow Cooked Eggs, Fried Sauce, Piquillos, Golden Croutons, Cured Ham, Basque Country Sheep Cheese

LA TOSTADA - JOUE DE BOEUF CONFITE

Oignon Rouge, Mayonnaise à la Framboise, Tortilla de Blé, Pastèque Fraîche, Coriandre

Confit Beef Cheek, Pickled Red Onion, Raspberry Mayonnaise, Wheat Tortilla, Watermelon, Coriander

LE CEVICHE DE DAURADE (+5€)

Agrumes, Nectarine Blanche, Vinaigrette Agrumée, Avocat Crémeux, Ciboule Fine, Granité Margarita

Fresh Citrus, White Nectarine, Citrus Vinaigrette, Creamy Avocado, Fine Scallion, Margarita Granita

LE CANARD IGP PÉRIGORD

Demi-Magret Rosé, Shimeji, Haricots Verts Croquants & Edamame, Jus de Canard, Cerises Griottes Poêlées au Piment d'Espelette

IGP Périgord Duck Breast, Shimeji Mushrooms, Crispy Green Beans & Edamame, Duck Jus Reduction, Cherry Sauté

LE POISSON DU JOUR

Caviar d'Aubergine Tiède, Fêta Croustillante, Chorizo, Huile de Menthe

The Daily Fish, Warm Eggplant Caviar, Crispy Feta, Chorizo, Mint Oil

PLAT

23€

L'ASSIETTE FUSION VÉGÉTARIENNE

Fregola Sarda Crémeuse, Parmesan Reggiano, Légumes Rôtis, Coulis de Tomate, Coriandre, Comté Affiné

Creamy Fregola Sarda, Parmesan Reggiano, Roasted Vegetables, Tomato Coulis, Cilantro, Aged Comté

LE GRENADIN DE VEAU ROSSINI (+9€)

Écrasé de Vitelotte, Sauce aux Morilles, Pruneaux d'Agen, Foie Gras Poêlé

Veal Medallion, Crushed Vitelotte with Hazelnut Butter, Morels Sauce, Prunes, Pan-Seared Foie Gras

LE TRIO DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 11€

[Nous consulter](#)

DESSERT

11€

LA NOISETTE

Praliné, Mousse Noisette, Caramel Beurre Salé

Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

LE GRAIN DE CAFÉ

Douceur Epicée, Croquant Chocolaté & Coulant à la Cannelle

The Coffee Bean - Spiced Sweetness, Chocolate Crunch & Flowing Cinnamon

LA SPHÈRE PLAISIR

Coque Chocolat, Riz au lait à la vanille de Tahiti, Emulsion Caramel

Chocolate Shell, Tahitian Vanilla Rice Pudding, Caramel Emulsion

MENU 19€

Prélude*

ENTRÉE

VELOUTÉ DE COURGETTES

Gésiers De Poulet Confits, Huile De Piment D'Espelette,
Croûtons
Cream Of Zucchini Soup, Chicken Gizzards Confit, Espelette
Pepper Oil, Croutons

PLAT

SAUTÉ DE PORC COCO-CURRY

Riz Basmati, Ananas Poêlé
Pork Sauté With Coconut Curry, Basmati Rice, Pan-Fried
Pineapple

DESSERT

MARQUISE CHOCOLAT NOIR

Sorbet Mangue
Dark Chocolate Marquise, Mango Sorbet

Verre du jour - 10cl

4€

*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés

*Served at lunchtime only, excluding Sundays and public holidays.