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€*

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

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

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

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 suggéré pour 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 FONDS 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

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES
Mousse Citron Aneth, Betterave Rouge Cuite, Vinaigrette Agrumes et Baies Roses
Citrus Gravlax Salmon, Lemon Dill Mousse, Cooked Red Beetroot, Citrus And Pink Peppercorn Vinaigrette

LA GAMBAS SAUVAGE DE MADAGASCAR (+5€)
Concassé De Tomate, Bisque De Gambas, Prune D'ente, Oignon Crispy
Wild Madagascar Shrimp, Tomato Confit, Shrimp Bisque, Agen Prune, Crispy Onion

PLAT

23€

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE - LABEL ROUGE
Patates Douces , Sauce Poulette À L'huile De Truffe, Champignons À Cru
Free-range Chicken Supreme, Sweet Potatoes Two Ways, Poulette Sauce with Truffle Oil, Raw Mushrooms

LE POISSON DU JOUR
Tombée de Choux au Beurre d'Algues, Poire Poêlée, Crème de Lard
Fish Fillet According To Arrival, Braised Cabbage With Seaweed Butter, Pan-Seared Pear, Lard Cream

L'ASSIETTE FUSION VÉGÉTARIENNE
Fregola Sarda Crémeuse, Poêlée de Patate Douce , Prune d'Ente, Piquillos , Beurre Citronné , Comté Affiné
Creamy Fregola Sarda, Sautéed Sweet Potatoes, Agen Prune, Piquillo Peppers, Lemon Butter, Aged Comté Cheese

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

FROMAGES

LE TRIO DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 11€
Nous consulter

DESSERT**

11€

**Nos Créations sont faites maison et en quantités limitées. Nous vous conseillons de les choisir en début de repas pour ne rien manquer.

LA NOISETTE
Praliné, Mousse Noisette, Caramel Beurre Salé
Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

LA POIRE
Ganache Montée au Miel, Poires Pochées Vin Rouge, Vanille, Anis Étoilé & Agrumes, Griotte
Whipped Ganache With Sweet Honey, Pears Poached, Vanilla, Star Anise And Citrus, Cherry

LA FIGUE
Mousse Légère À La Vanille De Tahiti, Compotée De Figue, Pointe de Passion
The FigLight Tahitian Vanilla Mousse, with Fig Compote and a Hint of Passion

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 FONDS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

MENU 19€

Prélude*

ENTRÉE

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON

Huile d'Olive, Croûtons

Seasonal Vegetable Velouté, Olive Oil, Croutons

PLAT

CÔTE DE PORC SNACKÉE

Sauce Curry Coco, Ananas, Grenailles Dorées

Pan-Seared Pork Chop, Coconut Curry Sauce, Pineapple, Roasted New Potatoes

DESSERT

CHOUQUETTE

Garnies de Mélange de Fruits de Saison avec sa Mousse Fruitée

Chouquettes, Garnished with Seasonal Fruit Mix with its Fruity Mousse

---

Verre du jour - 10cl

4€

*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés

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

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 FONDS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE