

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée au citron confit. 21 €

Noix de Saint Jacques, (portion réduite)
écrasé de céleri, réduction de cidre et condiment à la noix. 23 €

Le filet de bar, (portion réduite)
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé. 22 €

Les plats

Noix de Saint Jacques,
écrasé de céleri, réduction de cidre et condiment à la noix. 29 €

Le filet de bar,
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé. 25 €

Pavé de filet de boeuf grillé (origine France ou Allemagne),
pomme de terre fondante au poireau et réduction d'une sangria. 28 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

Mangue et fruit de la passion,
en gelée et crémeux au poivre timut, ultra sablé, mousseux popcorn et sorbet passion. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet cerise, sorbet fraise, et crème glacée lait d'amande, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

-Prix nets TTC-