
ENTRÉES - 18.00 €



Les Poissons de nos côtes

En soupe, baguette de notre boulanger « la Maison des Saveurs » frottée à l'ail, Rouille et Gruyère râpé



L'Asperge de Pays

Justes au naturel, mayonnaise à l'ail des ours, œuf de caille et ail noir, jus vert et crumble au sarrasin



La Sardine

Les filets laqués à la bigarade, en rillette au citron confit, salade d'herbes, concombre et radis, gel citron et gingembre



Le Veau

VBF cuit basse température façon « Vitello », sauce pesto, pecorino et noisette, câpres et jeunes pousses

PLATS – 30 €



Le Cabillaud

Pavé rôti au beurre ½ sel, purée de patate douce, vinaigrette charcutière, julienne de pomme frite



Le Merlan

Filet rôti au beurre ½ sel, artichaut poivrade rôti, oignon nouveau, sauce matelote et cocotte de mogettes à la txistorra



Le Bœuf

Le filet VBF juste snacké, millefeuille de pomme de terre au citron et thym, béarnaise au siphon



La Linguine

Linguines au gorgonzola, ventrèche de porc « Domaine Abotia » du Pays Basque, cerneaux de noix et huile de truffe

FROMAGE – 13 €

Assortiment de notre fromager « L'Épicurium » et ses condiments

DESSERTS – 12 €



Le Chocolat

Choux garnis de crémeux chocolat, cœur caramel à la fleur de sel de l'île de Ré, croustillant praliné et citron



La noix de coco

Biscuit shortbread coco et sésame, ganache montée noix de coco-vanille, crème de carotte et citron vert



La vanille

Millefeuille croustillant inspiré d'un palmier, crème onctueuse vanille-bourbon et mascarpone, note de framboise



Le riz au lait

En finger croustillant, fruits de saison confits à la fleur d'hibiscus, tuile au pain d'épices

ALLERGENE	GLUTEN	CRUSTACE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Soupe de poissons	O	X		X	X				X			X		X
L'asperge			X				O							
La sardine				X		X	X					X		
Le veau							X	X				X		
homard	X	X	X				X					X		X
Filet de bœuf			X				X					X		
Le cabillaud				X			X		X			X		
Le merlan		X		X			X					X		
Les pâtes	X		X				X	X				X		
Le fromage	X						X	X						
Le chocolat	X		X				X	X						
La noix de coco	O		X				X				O			
La vanille	X		X				X							
Le riz au lait	O		X				X							

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O