

Notre Carte

*Et.... tous les jours un nouveau menu..
Venez le découvrir !*

. . . ENTRÉES . . .

Oeuf parfait cuit à 65°, émulsion de carottes parfumée à l'anis,
sablé au fromage de brebis

Allergènes : 1,3,7

Mousseline de morue, vinaigrette de tomates plein champ,
condiment au citron et pickles

Allergènes : 4, 7,12,

. . . PLATS . . .

Maigre grillé, purée de brocolis au citron,
quinoa à la tomate, sauce vierge

Allergènes : 2,4,14

Lomo de porc ibérique mariné au soja, chou pakchoï,
pommes de terre grenaille

Allergènes : 6,11

Suggestion végétarienne autour des légumes du moment
selon l'inspiration du Chef

Allergènes : 9

. . . DESSERTS . . .

Gourmandise vanille aux fruits rouges, dentelle croustillante

Allergènes : 1,3,7

Merveilleux aux éclats de chocolat noir

Allergènes : 3,7

Assiette de fromages du Pays basque

Allergènes : 7

Travaillant uniquement des produits frais, nous pourrions être amenés à remplacer temporairement certains d'entre eux s'ils venaient à manquer

Entrée, plat ou plat, dessert 31 €
Entrée, plat et dessert 42 €

Prix nets service compris.

