

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 14 €

Pleurotes d'ici en textures, émulsion tiède à la scamorza - 10 €

Lait de moules "frappé", fenouil confit et aioli - 10 €

Panisses de pois chiche à la provençale - 12 €

Tête de veau rôtie & gambas - 12 €

Salade d'asperges vertes et girolles, noisettes et crotin du Périgord - 12 €



Nos Plats

Faux filet "Bio" de nos régions (environ 250 g), pressé de pommes de terre, roquette, sauce "Fourme d'Ambert" - 26 €

Côte de cochon de chez "Abotia", pomme purée au chorizo, sauce charcutière basque - 24 €

Dorade sébaste, arancini, aubergine marinée et sauce vierge - 24 €

Blanquette de lotte au gingembre et textures de butternut - 26 €

Cachapa de maïs et condiments d'avocat - 18 €

Tchoutchouka - 16 €



Nos Desserts

Crème brulée maison à la verveine citronnée - 9 €

Nuage citron meringué - 10 €

Financier pistache, figues rôties et crème glacée à la pistache - 10 €

Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Tarte Tatin aux prunes, glace vanille - 10 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

Nous sommes fiers de nos fournisseurs.

Notre pain est fourni par BabelBread, nos poissons sauvages par Sobomar et nos légumes par Biogaronne