

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

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

Fritots de pieds de cochon, céleri et vinaigrette piquillos - 12 €

Pastilla " Panais - Pistache " et confit d'oignons - 10 €

Falafels de haricots coco au citron et pulpe de carotte au miel - 10 €

Oeuf parfait et velouté de butternut - 10 €



Nos Plats

Faux filet de nos régions (environ 250 g), pommes dauphine aux trompettes de la mort, sauce forestière - 26 €

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

Dos de lieu jaune rôti, topinambours & clémentines "Corse" - 24 €

Saint Jacques juste snackées, chou-fleur et sésame - 26 €

Cachapa de maïs et condiments d'avocat - 18 €

Chili sin carne et tofu mariné - 16 €



Nos Desserts

Crème brûlée maison au thé matcha - 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 poires, glace vanille - 10 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

Café macaron de la Maison Lenglet 5€

praliné aux noix du Périgord
ou chocolat fève de tonka



Nous sommes fiers de nos fournisseurs.

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