

## Notre Carte de Saison

### Nos Entrées

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

Tartare de maigre à la vanille et à la fraise - 16 €

Trilogie de tomates, burrata et pesto vert maison - 14 €

Mini arancini à la truffe et tuile de parmesan - 12 €

2 Oeufs parfaits, sauce meurette et lard paysan - 11 €



### Nos Plats

Pièce de boeuf, pressé de pommes de terre, échalotes confites au merlot, jus réduit et mayonnaise maison ail persil - 26 €

Filet mignon de porc "IGP Sud Ouest" laqué, coriandre et cacahuètes, carottes glacées au gingembre - 24 €

Cabillaud skrei, mousseline de pommes de terre à l'olive noire, fèves et beurre à l'ail citronné - 24 €

Tataki de saumon au sésame, courgettes et haricots palettes, sauce satay - 24 €

Veggie burger, steak de riz, mayonnaise au curry, frites de patates douces - 18 €

Ramen de légumes et oeuf mollet mariné - 16 €



### Nos Desserts

Baba téquila, sorbet citron et salade d'agrumes - 10 €

Dacquoise pistache chocolat blanc, sorbet griotte - 10 €

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

Pavlova à l'ananas et combava, compotée d'ananas à la vanille de Madagascar, crème de mascarpone montée et gel de menthe - 11 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

**Notre pain est fourni par BabelBread**