

PLATS

Arrancini au gorgonzola et crème de piquillos. 4 pièces. 12€

Bao vapeur au bœuf confit. 2 pièces. 12€

Gambas croustillantes au panko, mayonnaise chaude au piment d'Espelette. 3 pièces. 12€

Nems au canard et légumes, accompagnés d'une sauce foie gras. 2 pièces. 12€

Brochettes de poulet, sauce sucrée-pimentée. 4 pièces 12€

Assiette de charcuteries basques de la Maison Mayté. 15€

Saint Marcellin de la Maison Deruelle, rôti au miel et toasts grillés. 12€

Plateau de fromages de la Maison Deruelle, servi avec une pâte de fruit au vin chaud. 12€

PLATS

MIJOTÉ DE LÉGUMES. 18€

Façon « blanquette » aux légumes de saison et patate douce rôtie au four

GAMBAS. 28€

Au curry vert, légumes de saison et gnocchis glacés au parmesan

SAINT-JACQUES. 32€

Rôties, accompagnées d'un risotto à la courge d'hiver et jus de coquillages

MERLU. 25€

En vapeur, pulpe de carotte à l'estragon, émulsion au lait de coco

L'ENTRECÔTE 300gr. 32€

Maturée 21 jours, cocotte de petits légumes au beurre d'herbes (ou frites maison)

RIS DE VEAU. 32€

Croustillants, risotto aux champignons, panais confit

MAGRET DE CANARD. 30€

Servi avec une déclinaison de courges, jus corsé au café

CÔTE DE PORC DE LA FERME ABOTIA. 28€

Laquée au soja, polenta crispy à la cébette, pop-corn au chorizo

PRESSÉ DE BOEUF. 26€

Confit au vin de Bordeaux, écrasé de pommes de terre

POUR LES PLUS JEUNES (Jusqu'à 12 ans) 12€

Afin d'éveiller leurs papilles gustatives, nous proposons n'importe quel plat à la carte en petite portion.

Toutes nos viandes sont d'origine Françaises

ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT. 10€

Cuit à 64°, mousse carbonara au lard de colonata, tuile de parmesan, crispy de jambon

LA RAVIOLE. 12€

Farce de champignons du moment, bouillon dashi à la citronnelle

LE FOIE GRAS. 15€

Mi- cuit au porto et armagnac, mousse iodée au jus d'huître, poire rôtie

LE SAUMON. 15€

Label Rouge, fumé par nos soins, blinis au yuzu, crème à la coriandre, tétragone

LA DORADE. 12€

En ceviche, agrumes et lait de coco, salade d'herbes

DESSERTS

LA TABLETTE. 12€

Chocolat noir 70%, crémeux chocolat noir 70%, croustillant grué de cacao, mousse chocolat et fève de Tonka

PEANUTS FOREVER. 11€

Ganache montée cacahuètes, glaçage caramel, biscuit Trocadéro, crémeux caramel et cacahuètes torréfiées

FROM NEW YORK WITH PASSION. 11€

Mangue et fruits de la passion frais, mousse cheesecake, confit mangue et fruit de la passion, sablé amande

SOUS LES TROPIQUES. 11€

Mousse coco, coque chocolat au lait, croustillant coco, crémeux coco chocolat au lait

ORIENT EXPRESS. 11€

Croustillant pain d'épices, clémentines corses, confit orange, ganache montée au poivre de Timut

