

LE MENU

	MIDI	SOIR
Entrée /Plat/Dessert	35€	42€
Entrée/Plat	34€	41€
Plat/Dessert	31€	39€

A PARTAGER	
Petites sardine à l'huile d'olive	10€
½Fuet catalan à la truffe	10€
La socca croustillante minute	7€
Lomo ou cécina Ibérique	9€

ENTREES

COUTEAUX GRATINÉS

Couteaux gratinés minute au beurre de persil et citron, émulsion ail des ours

BONITES EN CEVICHE

Emincé de bonites juste snackées, dés de patates douces rôties, oignons grelots aigre doux, sauce miso

RAIE ,RADIS ET ANCHOIS

Préssé de raie aux herbes fraîches , vierge de radis et anchois de Santona

PETITS FARCIS

Courgettes rôties d'une farcie de champignons, oignons et péquillos , jus réduits

ASPERGES VERTES

Asperges vertes de Provence cuites minute, émulsion citronnée et bouquet de jeunes pousses

supl + 8€

FOIE GRAS DES LANDES

Foie gras mi-cuit, pomme confite aux 4 épices, gelée de cidre

supl + 6€

PLATS

DORADE SEBASTE

Filet de dorade Sébaste snacké , oignons rouges granny et radis confit au gingembre citronnelle, riz vénéré

CABILLAUD

Pavé de cabillaud rôti , tombée d'oignons doux ,fenouil et poix gourmand, vierge de légumes et avruga

POULET FERMIER

Suprême de poulet fermier rôti , purée d'échalion, daïkon rôti et gnocchi de pomme de terre

TRIPES

Tripes de bœuf cuisinés à l'origan et tomate, émulsion pecorino et herbes fraîches

EPAULE DE COCHON

Epaule de cochon fermier confit et caramélisée, polenta snackée aux herbes et tombée de pommes fruits

POULPE

Poulpe snacké servi en cocotte, bouillon corsé de crustacés et légumes du potager en navarin printanier

supl + 10€

BŒUF NORMAND MATURÉ

Pavé de cœur de faux filet maturé poêlé, gratin de pomme de terre crémeux

supl + 10€

RIS DE VEAU

Doré croustillant au beurre, jeunes pousses d'épinard, grenailles en crapaudine et purée Crécy coriandre

supl + 15€

DESSERTS ET FROMAGES

***Langres** lait de vache

***Bleu d'Auvergne** lait de vache

***Tomette de chèvre** lait de chèvre

* **St Nectaire** lait de vache

POMME MINISTRONE

Pomme golden pochée aux épices , fraîcheur de minestrone et sorbet pomme-cidre

PAVLOVA EXOTIQUE

Meringue craquante, crème légère noix de coco et sorbet passion

FRAISES RHUBARBES

Rhubarbes pochées dans son jus , fraises fraîches , crumble amande et sa glace

* voir liste des allergènes