

Menu Carte – 1 entrée 1 plat 1 dessert – 42

Accord mets & vins en 3 verres – 21

Suggestion apéro à partager (hors menu)

Planche de saucisson de taureau élevés par mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon) – 12

Entrées

Raviolis d'épaule d'agneau confite 5heures aux 4 épices & curry, jus de cuisson – 11

ou

Huîtres Marennes d'Oléron n°3, légume croquant & granny smith, hollandaise à l'aneth – 11

ou

Falafel, houmous à la coriandre & crème à la menthe & citron – 9

Plats

Truite rose de l'Isère cuite à l'unilatérale, chou-fleur rôti à la clémentine & huile vierge – 28

ou

Ris de veau poêlé au beurre, champignons sautés, jus de veau & purée – 35 (+5€ au menu)

ou

Magret de canard, crémeux de panais, carottes fanes, navet glacé,

chips de salsifis, jus de volaille à l'orange – 28

ou

Noix de Saint Jacques poêlées au beurre, Lomo Ibérique, risotto, émulsion citronnée – 38 (+8€ au menu)

ou

Nos pâtes maison sautées aux légumes de saisons & déglacées au bouillon,
jaune d'œuf crémeux au piment d'Espelette, Manchego au lait de brebis truffé – 25

La planche de fromage – 15 (hors menu)

Desserts

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier – 12 (+3€ au menu)

ou

Brioche façon pain perdu cœur & coulis au praliné noisette – 9

ou

Riz au lait, noisettes torréfiées, sablé, citron pommade & namélaka – 9

Vins aux verres sélectionnés par Gaëtan notre sommelier – caviste

Le plaisir 7 – La découverte 9 – Jurançon Moelleux Laffite 8

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC - PAR PERSONNE – SERVICE COMPRIS - CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ – CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Mode de règlement accepté – Carte Bleue – Espèces