



Entrée, plat, dessert : 39,00 €
Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €

Les entrées

| | |
|--|---------|
| Espuma de parmesan, œuf parfait, crumble de graines et lardons croustillants | 11,00 € |
| <i>Parmesan espuma, soft-boiled egg, seed crumble and crispy bacon</i> | |
| Gravlax de saumon, crémeux d'avocat et concombre | 11,00 € |
| <i>Salmon gravlax, avocado and cucumber crémeux</i> | |
| Chiffonnade de jambon de Bayonne | 11,00 € |
| <i>Plate of sliced Bayonne's ham</i> | |
| Terrine de cochon et pistaches, pickles maison | 11,00 € |
| <i>Pork and pistachio terrine, homemade pickles</i> | |

Les plats

| | |
|---|---------|
| La pêche du jour | 24,00 € |
| <i>Fish of the day</i> | |
| Suprême de volaille fermière rôtie, champignons de Paris, mousseline d'artichauts, ail des ours | 24,00 € |
| <i>Roast free-range chicken supreme, button mushrooms, artichoke mousseline and wild garlic</i> | |
| Orge façon risotto, coulis de petits pois, asperges blanches et ricotta | 24,00 € |
| <i>Risotto-style barley, pea coulis, white asparagus and ricotta cheese</i> | |
| Cœur de rumsteck épais, pommes grenailles et échalotes confites | 24,00 € |
| <i>Beef rump steak, baby potatoes and shallot confit</i> | |

Les desserts

| | |
|---|---------|
| Le fromage du moment | 10,00 € |
| <i>Season's cheese</i> | |
| Île flottante, fruits de la passion et coulis de framboises | 10,00 € |
| <i>Floating island, passion fruit and raspberry coulis</i> | |
| Crémeux au chocolat, dacquoise aux amandes, glace caramel au beurre salé | 10,00 € |
| <i>Chocolate crémeux, almond dacquoise, salted butter caramel ice cream</i> | |
| Nage de fraises et ananas à la menthe, sorbet du moment | 10,00 € |
| <i>Strawberry and pineapple cold soup with mint, sorbet of the day</i> | |
| Café gourmand (<i>hors formule</i>) | 9,00 € |

