



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

Les entrées

Panna cotta de petits pois, asperges colorées et parmesan	11,00 €
<i>Peas panna cotta, coloured asparagus and parmesan</i>	
Gambas rôties, chou Cima di Rapa et bagna cauda	11,00 €
<i>Roast prawns, Cima di Rapa cabbage and bagna cauda</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>	
Carré de cochon rôti, mousseline de carottes et oignons nouveaux glacés	24,00 €
<i>Pork roast loin, carrot mousseline and glazed spring onions</i>	
Gnocchis poêlés au beurre noisette, crème de fèves, mimolette râpée et ail des ours	24,00 €
<i>Pan-fried gnocchi with brown butter, cream of Cima di Rapa and hazelnuts, ricotta</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>	
Flan à la noisette	10,00 €
<i>Hazelnut flan</i>	
Crèmeux au chocolat, dacquoise aux amandes, glace caramel au beurre salé	10,00 €
<i>Chocolate crèmeux, almond dacquoise, salted butter caramel ice cream</i>	
Tartelette à la rhubarbe, glace du moment	10,00 €
<i>Rhubarb tartlet, ice cream of the day</i>	
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

