



LE MIDI

Thon Blanc du Pays Basque

Crème crue, fruits rouges, pickles

13

Oeuf de poule croustillant

Crème de maïs, salade frisée

9

Burrata Di Buffala

Oseille, vinaigrette citron et oeufs de truite

11

Lieu noir en tempura

Aubergine confite, harissa, yaourt grec et huile de persil

22

Pavé de boeuf BIO de Normandie, sauce au poivre

Purée de patate douce au paprika fumé, carottes fêne

21

Dhal de lentilles corail

Tomate et lait de coco, brocolis

16

Tarte tatin

Caramel au calvados, crème crue d'Isigny

10

Tiramisu

Praliné noisette et café, mousse à la liqueur de café, tuile chocolat

9

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



LE SOIR

Terre

Terrine de foie de volaille “maison” 9€

Cecina de boeuf de Galice affinée 24 mois, guindillas 9€

Cromesquis de queue de boeuf, crème épicée 9€

Mer

Thon blanc du Pays Basque mariné, crème crue, fruits rouges 13€

Tempura de lieu noir, mayo-épicée, jalapenos 12€

Burrata, oseille et oeufs de truite 11€

A côté

Aubergine confite, yaourt grec au tahini, harissa 9€

Carottes fâne rôties, patate douce au paprika fumé 7€

Fromage

Neufchâtel fermier 8€

Gouda à la truffe 11€

Desserts

Tarte tatin, caramel au calvados, crème crue d'Isigny 10€

Tiramisu, praliné noisette café, tuile et crumble chocolat 9€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*