



## DÉJEUNER

### **La Salade de betterave**

Betteraves rouges et jaunes rôties, sumac, raifort, yaourt grec

9

### **L'Oeuf de poule aux champignons**

Champignons de saison, purée de champignons, crumble de parmesan

11

### **Le Tataki de boeuf**

Sauce Satay, cacahuète, coriandre

15

### **Le Lieu Jaune de ligne du Pays Basque**

Aubergine, hollandaise au miso, sésame

24

### **La poitrine de cochon fermier**

Roulée et farcie aux herbes, rattes du Touquet, purée de carotte au gingembre et jus tranché

20

### **Le Risotto de Fregola Sarda**

Tomates confites, courgette, pesto de basilic et fêta

18

### **Assiette de comté 18 mois**

8

### **La Tarte Chocolat Inaya 64%**

Glace à la vanille de Madagascar, caramel à la fleur de sel de l'île de Ré

11

### **Les Figues rôties au vin rouge**

Riz au lait à la vanille, glace yaourt à l'anis vert

11

*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*



## DÎNER

### Terre

**Tataki de boeuf**, Sauce Satay, cacahuète, coriandre 15€

**Oeuf de poule aux champignons**, trompettes de la mort et crumble parmesan 11€

**Faux-filet de boeuf Aubrac** maturé 45 jours, rattes du Touquet, jus réduit (400g)  
(2 personnes) 64€

### Mer

**Encornets de Vendée**, frits, mayonnaise au satay 14€

**Lieu Jaune du Pays Basque**, purée de céleri, citron 14€

### Végé

**Aubergine confite**, sauce hollandaise au miso, sésame 10€

**Salade de Betterave**, yaourt Grec, sumac, raisins 9€

### Fromage

**Comté affiné 18 mois** 8€

**Burrata des Pouilles**, pesto de basilic 9€

### Dessert

**Tarte au chocolat Inaya 64%** glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel de l'Île de Ré 11€

**Figues rôties au vin rouge**, riz au lait et glace yaourt-anis vert 11€

*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*