



Entrées

Cecina de Galice 12

Carpaccio de Saint-Jacques, aguachile fenouil-jalapeño, orange sanguine, huile de coriandre 13

Céleri rémoulade, mayonnaise au wasabi, pomme verte, aneth 9

Oeuf mollet butternut et gorgonzola, butternut rôti et cru, ketchup de butternut, crème de gorgonzola 12

Plats

Magret de canard IGP du Sud-Ouest, choux de Bruxelles au lard fumé, purée de céleri rave, sauce au poivre vert 24

Lieu jaune de ligne rôti, coques et moules marinières, petits légumes, sauce blanquette 23

Chou-fleur en brioche, huile de cacahuète pimentée, sauce yaourt aux herbes fraîches 18

Faux filet de boeuf "Charolais" mûré, tombée de champignons grillés, siphon pomme de terre fumées 17€/100 g (2-3 pers)

Fromages

Assiette de 3 fromages de la "Fromagerie des Plateaux", confiture de cerise noire 9

Desserts

Paris-Brest à la pistache, crème et praliné pistache 12

Panna cotta lait Ribot - fleur d'oranger, suprêmes d'orange, dattes Medjoul, cheveux d'ange 11

L'équipe : Léa, Marie, Othilie, Marie, Georges, Léon, Ousmane, Valentin et Jean