



Entrées

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, aguachile, fenouil-jalapeños, orange sanguine, huile de coriandre **14**

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**

Terrine de campagne, cochon, foie de volaille épices et pickles **9**

Plats

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

Lieu jaune de ligne rôti, coques marinières crème d'épinard, rattes du Touquet, sauce blanquette **23**

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

Faux filet de boeuf "Aubrac" 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", gelée de coing **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, Ousmane, Valentin et Jean