

# Carte

## Entrées

<b>Le Saumon</b> .....	15,50 €
Mariné aux agrumes comme un maki, velouté aux herbes, marmelade de citron jaune, crème mascarpone	
<b>Le Potager de Printemps*</b> .....	16,00 €
Carottes « violettes, jaunes, oranges », chèvre frais au miel, citron vert, mousseline carotte à l'orange, cumin, tagliatelles à la coriandre, sésame, bouillon vitaminé	
<b>La Gamba*</b> .....	18,00 €
En tartare, rafraîchie au citron vert, eau de tomate infusée verveine mélisse	
<b>Le Foie gras de canard des landes</b> .....	19,50 €
Foie frais poêlé, compotée de figue à la cannelle, figues rôties, d'autres en tartare, crumble d'amandes, jus au miel	

## Poissons



<b>Le Chipiron</b> .....	27,50 €
En carbonara avec crémeux de lard, Spaghetti à l'encre de sèche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
<b>Le Maigre*</b> .....	28,50 €
Juste Pavé cuit à la plancha, houmous de pois chiche, carottes à l'orange, cumin, coriandre fraîche, citron vert	
<b>Le Thon*</b> .....	28,50 €
Pavé mi cuit, caponata d'aubergines fumées aux condiments, jus de tomates rôties au basilic	
<b>La Raie</b> .....	28,00 €
Aile façon meunière, légumes du moment en fricassée, olives « Calabria », citron vert, câpres, jus de cuisson	



## Viandes

<b>Viande de race</b> (selection selon arrivage).....	Prix à l'ardoise
<b>Le Veau</b> .....	27,50 €
Noix de veau, champignons Eryngii, grué de sarrasin et de fèves façon risotto, jus à la crème fumée	
<b>L'Agneau de lait des Pyrénées*</b> .....	29,50 €
Côtelettes snackées, baby aubergine grillée, courgettes marinées, yaourt à la grecque, jus réduit aux dattes	
<b>Le Cochon</b> .....	28,50 €
Filet de porcelet, poitrine confite, pied pané à la graine de moutarde, chorizo, mousseline d'oignons blancs, d'autres nouveaux grillés, crumble sésame, jus à la sauge	

## Végétarien

<b>La Lentille Corail*</b> .....	18,00 €
Façon Dahl, légumes du moment, œuf cuit à juste température	

## Desserts (Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona)

<b>La Pavlova</b> .....	11,00 €
Meringue citron vert, crème cheesecake vanillée, sorbet combawa, tartare pomme granny, gel citron basilic	
<b>Le Crispy berry*</b> .....	12,00 €
Tartare et confit de fraises, ganache Ivoire, croustillant au riz soufflé, citron vert, chocolat Dulcey, fraises et framboises fraîches, sorbet au Yuzu	
<b>Comme un gâteau Basque..... enfin presque</b> .....	12,00 €
Crème pâtissière au rhum vanillée, crème glacée à l'amande, crémeux cerise noire Patxaran, sablé et tuile caramel	
<b>La Gourmandise Chocolatée</b> .....	12,00 €
Crème brûlée chocolat noir, gourmandises autour des chocolats Valrhona, sorbet chocolat blanc	
<b>Assiette de fromages « Italiens »</b> .....	12,00 €
<b>Coupe 2 boules</b> .....	4,50 €
<b>Coupe 3 boules</b> .....	6,00 €

### Fabriqués par un maître artisan glacier

**Crèmes glacées** : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, spéculos, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat

**Sorbets** : Fraise, citron, citron vert, cassis, abricot, passion, mangue, framboise, mojito, pêche de vigne

<b>Café Liégeois</b> Glace café, espresso, chantilly	8,50 €
<b>Chocolat Liégeois</b> Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
<b>Dame blanche</b> Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	8,50 €
<b>Poire Belle Hélène</b> Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
<b>Antillaise</b> Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly	8,50 €
<b>Colonel</b> Sorbet citron, vodka	8,50 €
<b>Irish coffee</b> (Jameson 4 cl)	9 €

\* ces plats peuvent être préparés sans gluten **sur demande** – Prix nets, service compris . La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande