

Carte

Entrées

Le piquillos

Crèmeux de cabillaud, émulsion pomme de terre, crème d'ail confite, tuile au charbon végétal..... 15,50 €

L'huître 18,00 €

En tartare au bœuf, coriandre fraîche, citron vert, bouillon de bœuf à la thaï

L'œuf..... 14,50 €

Parfait, fricassée de champignons, jambon Ibérique, noisettes, croustons, crèmeux panais et d'autres en chips

Foie gras de canard* 18,50 €

En terrine, rhubarbe confite à la citronnelle, gelée de fraise infusée au poivre de Sichuan

Poissons

Le cabillaud* 27,00 €

Cuit à la plancha, pommes de terre cuites au jus de bouillabaisse, pousses d'épinard, tartare de couteaux

Le chipiron 26,00 €

En carbonara avec crèmeux de lard, Spaghettis à l'encre de sèche, basilic et tomates confites, parmesan râpé

Le maigre* 29,00 €

Juste snacké, mousseline de petits pois, artichaut, asperge, carottes glacées, sabayon à l'huile d'olive, citron

Viandes

Le canard 26,00 €

Magret cuit sur peau, polenta crémeuse au pain d'épice, panais rôtis au thym et à l'ail, jus aux épices

L'agneau de lait des Pyrénées 28,50 €

Snacké, épeautre façon risotto aux olives « Calabria », tomates confites, tempura de cébette, jus au thym frais

Le Quasi* 27,00 €

Cuit au sautoir, déclinaison sur le thème de la carotte, jus infusé aux olives

Desserts

Le Sablé..... 12 €

Sablé pistache, déclinaison sur le thème de la griotte, sorbet et menthe cristallisée

L'élégant* sur demande 13 €

Coque de chocolat, crèmeux caramel et pomme Granny, spéculos, gelée d'agrumes

Le Cacao..... 13 €

Marquise et diamant chocolat noir, émulsion café, granola de fruits secs, sorbet orange-fèves de tonka

Le Tout chocolat..... 12 €

Notre chef pâtissier vous propose une création du moment autour du chocolat

Assiette de fromages « Corse »..... 12 €

Coupe 2 boules..... 4,50 € **Coupe 3 boules** 6 €

Fabriquées 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

Supplément chantilly 1,50 €

Café Liégeois Glace café, expresso, chantilly 8,50 €

Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly 8,50 €

Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 8,50 €

Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly 8,50 €

Antillaise Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly 8,50 €

Colonel Sorbet citron, vodka 8,50 €

Irish coffee (Jameson 4 cl)..... 9 €

* Plats sans gluten possibles, sur demande – Prix nets, service compris

La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande