

Carte

Entrées

Le piquillos

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

Le poulpe..... 17,00 €

Snacké, légumes d'été à l'huile d'olive, pommes de terre confites, aioli

La gamba

En tartare, rafraichies au citron vert, eau de tomate infusée verveine mélisse 18,00 €

Foie gras de canard*

En terrine, rhubarbe confite à la citronnelle, gelée de fraises infusée au poivre de Sichuan 18,50 €

Poissons

Le thon

Pavé mi cuit, caponata d'aubergines fumée aux condiments, jus de tomates rôties au basilic 28,00 €

Le chipiron

En carbonara avec crèmeux de lard, Spaghettis à l'encre de sèche, basilic et tomates confites, parmesan râpé 26,00 €

La sardine

A la plancha, légumes grillés du moment, salsa à la tomate, coriandre, citron vert. 24,00 €

Viandes

Le canard

Magret cuit sur peau, polenta au romarin en croute, chèvre frais au miel, oignons acidulés, jus au foie gras et porto 26,00 €

L'agneau de lait des Pyrénées 27,50 €

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

Le cochon fermier

Côte cuite au sautoir, condiments Ibériques, mousseline de pomme de terre, jus infusé à la sauge 29,00 €

Desserts

Le sablé

Sablé pistache, déclinaison sur le thème de la griotte, sorbet et menthe cristallisée 13,00 €

L'agrumes*

Coque de meringue, crème cheese-cake vanillée, marmelade d'orange, agrumes, sorbet lait d'amandes 12,00 €

Douceur de mon enfance

Madeleine moelleuse, fraise et framboises fraîches, gelée de fraises, crèmeux vanille, sorbet coquelicot 13,00 €

Le Tout chocolat

Notre chef pâtissier vous propose une création du moment autour du chocolat 12,00 €

Assiette de fromages « Corse »..... 12,00 €

Coupe 2 boules..... 4,50 €

Coupe 3 boules

6,00 €

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