

Carte

Entrées

L'Oignon Blanc *	15,50 €
En crémeux, œuf cuit à juste température, soupe d'oignon, croûtons, râpé de Comté affiné	
Le Saumon	17,00 €
Mariné aux agrumes comme un maki, velouté aux herbes, marmelade de citron jaune, crème mascarpone	
Le Crabe *	18,50 €
Chair de crabe en rémoulade, betterave rouge, confiture de clémentine, avocat, pomme Granny Smith	
Le Foie gras de canard des landes	19,50 €
Foie frais poêlé, compotée de mangues, d'autres en tartare, ananas confit, crumble d'amandes, jus au miel	

Poissons



Le Chipiron	27,00 €
En carbonara avec crémeux de lard, Spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
Le Maigre *	28,50 €
Pavé juste cuit à la plancha, houmous de pois chiche, carottes à l'orange, cumin, coriandre fraîche, citron vert	
Le Cabillaud*	28,50 €
Pavé cuit à la plancha, légumes glacés, coquillages en marinère, émulsion iodée au cumbawa	
La Saint-Jacques	29,50 €
Juste snackée, courge spaghetti, artichaut violet à la barigoule, jus de cuisson au basilic thaï	

Viandes



Viande de race (selection selon arrivage)	Prix à l'ardoise
Le Veau	27,50 €
Noix de veau, champignon Eryngii, gruë de sarrasin façon risotto aux champignons, jus à la crème fumée	
La Pintade *	26,00 €
En suprême, céleri boule confit puis rôti au thym frais, compotée de pommes, marrons, jus au cidre	
Le Cochon	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

La Lentille Corail *	18,00 €
Façon Dahl, légumes du moment, œuf cuit à juste température	

Desserts (Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona)

La Pavlova *	11,00 €
Meringue citron vert, crème cheesecake vanillée, sorbet combava, tartare pomme Granny, gel citron basilic	
La Brioche retrouvée	12,00 €
Brioche maison façon pain perdu au rhum, glace yaourt miel, crémeux et noisettes caramélisées, clémentines	
Le P'tit Basque	12,00 €
Crème pâtissière au rhum vanillée, crème glacée à l'amande, crémeux cerise noire Patxaran, sablé et tuile caramel	
La Gourmandise Chocolatée *	12,00 €
Crème brûlée chocolat noir, gourmandises autour des chocolats Valrhona, sorbet chocolat blanc	
Assiette de fromages « Italiens »	12,00 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	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

Café Liégeois Glace café, espresso, 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 €

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