

CARTE :

ENTREES

Velouté de poireaux à la St-jacques, huile de truffe blanche & St-Jacques rôties. € 12.00

Leeks and sea scallops soup with white truffle oil and roasted sea scallops.

Salade aux artichauts, vinaigrette à l'ail noir d'Aubais & charcuterie d'Italie. € 13.00

Artichokes salad, black garlic dressing from Aubais and Italian delicatessen.

Cassolette d'escargots & de cuisses de grenouilles, infusion au lard, petits légumes & croutons. € 14.00

Snails and frog legs cassolette, bacon infusion, vegetables and croutons.

PLATS

Pièce de bœuf poêlé & son voile de lard de Bigorre. € 22.00

Butcher's piece of beef pan fried with a bacon veil from Bigorre region.

Duo de Cochon Bellota Iberico (lomo & secreto) & ses pommes de terres nouvelles. € 24.00

Bellota Iberico pork duo (lomo & secreto) with early potatoes.

Médailon de lotte & St jacques, sauce chorizo Ibérique. € 24.00

Monkfish medallion & sea scallops with a Iberico chorizo sauce.

DESSERTS

Verrine au chocolat au lait avec son île flottante, tartare d'ananas & sa mousse de fruits exotiques. € 08.50

Chocolate glass with ile flottante, pineapple tartar & exotic fruit mousse.

Millefeuille au praliné, kumquat confit & sa poire pochée au thé. € 08.00

Layared praline and potted kumquat with a pear poched in tea.

Finger marron et cassis sur son croustillant praliné. € 09.00

Chestnut and blackcurrant finger cake on a praline crisp.

Prix nets et service inclus.