

LE PETIT MENU

du mardi
au samedi

Lamelles d'encornets façon carbonara,
aïoli safrané et crispy de lard fumé

9€

ou

Burrata crémeuse, vierge de tomates du marché,
pesto de basilic et poudre d'olives noires

10€

21€

Retour de pêche snacké (bar ou daurade),
risotto façon paëlla et sauce chorizo

ou

19€

Tartare de boeuf à l'italienne,
pommes paille et fruits du câprier, frites maison

Coeur coulant au chocolat, espuma chocolat au lait et glace
macadamia-dulce de leche

9€

ou

Les Noisettes d'Arnaud glacées et caramélisées,
mousse de lait et croustillant de brick

9€

ou

Comme une fraise Melba

9€

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

32€

À PARTAGER

- 14€** Tartare de thon, sésame doré et guacamole de courgette
- 14€** Tataki de canard, vinaigrette framboise et tarama de betterave
- 13€** Buratta, vierge de tomate du marché, pesto basilic et pain toasté
- 14€** Tartare de boeuf à l'italienne, pommes paille et fruits du câprier
- 10€** Croquettes au chorizo et sauce barbecue (5 pièces)
- 12€** Lamelles d'encornets façon carbonara
- 12€** Grilled cheese, crème de burrata , pesto de basilic, tomates confites et jambon blanc
- 14€** Gambas en persillade et mayonnaise au paprika fumé (4 pièces)

GRILLADES

avec **frites maison, salade verte** ou **légumes**

CUISSON A LA PLANCHA

- 21€** Le Faux-filet de boeuf 300g
- 24€** Le Magret de canard du Sud-Ouest entier
- 32€** L'Entrecôte XL 450g

SAUCES

- Sauce au chèvre **4€**
- Crème de Morilles **5€**
- Sauce au foie gras **6€**