

LE PETIT MENU

du mardi
au samedi

Tartare de daurade royale,
pommes Granny, aneth et siphon persil

11€

ou

Vol au vent de fricassée de cèpes en persillade, jus crémé
et petits oignons

14€

Pièce de veau de Bazas rôtie puis émincée
& crème de morilles,
gratin de pommes de terre dauphinois

21€

ou

Oeufs pochés à la Florentine & saumon fumé,
épinards crévés, gratinés au parmesan

18€

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

Riz au lait & caramel au beurre salé,
glace vanille

9€

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

32€

À PARTAGER

- 10€** Houmous de potimarron, feta, huile d'herbes et graines de courge
- 14€** Tataki de thon mariné, courgettes rôties et mayonnaise au wasabi
- 11€** Tartare de daurade royale, pommes Granny, aneth et siphon persil
- 14€** Vol au vent de fricassée de cèpes en persillade, jus crémé et petits oignons
- 10€** Croquettes au chorizo et sauce barbecue (5 pièces)
- 14€** Gambas en persillade et aïoli au paprika fumé (4 pièces)
- 12€** Grilled cheese, confit d'oignons, effiloché de canard et Comté
- 18€** Oeufs pochés à la Florentine & saumon fumé, épinards crévés, gratinés au parmesan

GRILLADES

avec frites maison, salade verte ou légumes

CUISSON A LA PLANCHA

- 23€** Le Faux-filet de boeuf 300g
- 26€** Le Magret de canard du Sud-Ouest entier
- 32€** L'Entrecôte XL 450g

SAUCES

- Sauce au chèvre **5€**
- Crème de Morilles **6€**
- Sauce au poivre **5€**