

A partager

Croquettes de jambon ou de morue	4 pièces 8€	6 pièces 11€
Saumon gravlax		13€
Terrine au piment d'Espelette		15€
Planche de palette ibérique		25€

Entrées

Cervelle de canut à la faisselle de brebis, falafels et cecina de León	16€
Tataki de bœuf, coquillages et salade de wakame, bouillon iodé	18€
Asperges blanches, langoustines croustillantes et émulsion de rouille	18€
Chipirons poêlés au pesto d'ail des ours, ventrêche confite et sauce diable	19€

Plats

Pêche du moment	(prix selon arrivage)
Poulpe grillé, polenta grand roux, andouille séchée et hollandaise à l'encre	34€
Tournedos de bœuf à l'échalotte, sucrine braisée et croquettes de pommes de terre	27€
Pressé d'araignée de porc, espuma de petits pois, coleslaw et jus à l'ail noir	27€

Desserts

Notre sélection de fromages	12€
Crèmeux d'avocat, opaline, sorbet Granny Smith et gingembre	12€
Espuma de miel, fruits du moment et sorbet thym citron	12€
Soupe froide de chocolat blanc, biscuit coco et fraises	12€

Plats végétariens sur demande

 **Formule enfant 15€ (jusqu'à 12 ans)**



Menu découverte à 60€

**Pour ceux qui aiment
les surprises**

*(Le menu en 4 services
est choisi par le chef
pour l'ensemble de la table)*

