

A la carte ...

Pour commencer

Filet de plie 16€

Moules de Zélande / stoemp de Ratte du Touquet à l'ancienne

Coquilles St Jacques 17€

Bouillon comme une bouillabaisse / coco de Paimpol / saucisse de Txistora

Parmentier de queue de bœuf croustillant gourmandise 16€

Cèpes de bordeaux 18€

Jambon ibérico bellota / dashi

Pour continuer

Chevreuil 30€

Poire / salsifis rôtis / purée de noisette / vin rouge

Lapereau 26€

Comme ma Nona / crémeux pdt / oignon grelot caramel / sherry / cima di rapa

Faisan 29€

Fruits rouges / potimarron / champignon sauvage

Sole bretonne 28€

Meunière / légumes de saison

Nos viandes d'exception

Txogitxu: maturée 6 semaines, origine Basque (côte à l'os 2 cvts) 79€


Holstein : entrecôte 29€

Toutes nos viandes vous seront servies avec légumes chauds, frites maison et béarnaise.

En fonction du marché et de l'arrivage, certains produits peuvent être modifiés

Pour terminer

Dame blanche « Le classique »	9€
La pomme Granny Smith Structure autour de la pomme / verveine / cidre	10€
Tiramisu à ma façon Mascarpone / orge / café	10€
Sélection de fromage	13€
Irish coffee	8.5€



La Gastronomie est l'Art
d'utiliser la nourriture pour
créer le Bonheur
Théodore Zeldin

