

ØSAISONS

• MENU DU JOUR •

(uniquement le midi hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 22 € **ou** Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 19 €

• MENU ENFANT *(moins de 10 ans)* 15 € •

Suggestion + Dessert du Chef.

ENTRÉES

• ÉPHÉMÈRE 15€ •

Instantané du marché et de la saison,
librement inspiré par la cuisine du jour.

• CHATEAUBRIAND 16€ •

Gravlax de filet de bœuf aux baies roses, chimichurri rasa
mayonnaise de raifort, pickles de moutarde.

• INTEMPOREL 17€ •

Foie gras travaillé selon l'inspiration du chef,
textures et gel de saison, toast croustillant.

• ALIGOT 16€ •

Béatilles de cochon truffées à la saucisse fumée,
samoussa de pomme de terre à la tomme,
émulsion corsée au jus de Bigorre.

Le détail des allergènes est disponible à la caisse - Toutes nos viandes proviennent de France et U.E. - Prix net service compris - Accepte tickets restaurants, chèques vacances.

PLATS

• TOAST 26€ •

Filet de truite en croûte de pain dorée,
fumet monté à la crème, perles d'œufs de truite.

• SJØMAT 30€ •

Expression marine selon l'arrivage,
coquillages, crustacés ou poissons interprétés par la cuisine.

• NOMADE 29€ •

Filet de bœuf maison Bousquet, snacké au gomasio,
jus soja-porto infusé au gingembre frais.

• FOINS 30€ •

Agneau longuement braisé au foin, jus réduit aux aromates.

• BURGER 22€ •

Buns brioché, inspiration du moment, oignons confits, pickles maison.

DESSERTS

• AFFINÉ 15€ •

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs Beurre floral, toast et chutney.

• ÉCHO 12€ •

Biscuit Joconde aux amandes, ganaches aux trois chocolats, glaçage.

• AFFOMISU 12€ •

Biscuit cuillère maison, crème mascarpone à l'Amaretto, glace tiramisù,
coque en chocolat infusion café cardamome versé minute.

• LIMONCELLO 12€ •

Nage de lemon curd, sorbet limoncello,
suprêmes d'agrumes de saison, arlette croustillante.

Merci d'informer votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire
afin que nous puissions adapter votre expérience

