

LA CARTE

ENTRÉE

ENCORNETS

Farçis d'artichauts, lard de colonnata et encre de seiche 35€

SAINT JACQUES

Grillée, betterave, cresson et crème des bardes 35€

ASPERGES

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache 32€

PLAT

LIEU JAUNE

Agretti, couteaux, salicorne et émulsion iodée 50€

VOLAILLE

Rôtie, trévis, endives et sauce poulette aux crustacés 50€

HOMARD

Ragout de fèves et petits pois, pincés en raviolo, salade des coudes et bisque 75€

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

De la fromagerie du Gabizos, Nay (64) 16€

CHOCOLAT

Baba au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat 22€

PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée 20€

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote 20€

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement : • Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Espagne • Viande porcine : Origine Espagne • Viande ovine (agneau) : Origine France et UK • Viande de volaille : Origine France

Disponible uniquement au déjeuner

MENU DEJEUNER 55€

Accords mets et vins 2 verres 25€

Accords mets et softs 2 verres 20€

ASPERGE BLANCHE

Velours d'ail des ours et escabèche d'asperges au miso

COCHON

Le carré au barbecue, sucrose rôtie et jus charcutier

PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

MENU BUSINESS EN 4 SERVICES 89€

ASPERGES

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

SAINT JACQUES

Grillée, betterave, cresson et crème des bardes

LIEU JAUNE

Agretti, couteaux, salicorne et émulsion iodé

Ou

VOLAILLE

Rôtie, trévisse, endives et sauce poulette aux crustacés

PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

Ou

CHOCOLAT

Baba au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat

Disponible au déjeuner et au dîner

INSTANT VEGETAL EN 4 SERVICES 119€

BETTERAVE

En croute de sel et fumée, jus d'estragon et herbes fraîches

ASPERGES

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

CELERI

En déclinaison, salade amère et jus végétal

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

INSTANT MICHELIN EN 5 SERVICES 139€

(Déclinable en végétarien)

ASPERGES

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

SAINT JACQUES

Grillée, betterave, cresson et crème des bardes

LIEU JAUNE

Agretti, couteaux, salicorne et émulsion iodé

VOLAILLE

Rôtie, trévis, endives et sauce poulette aux crustacés

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

MENU CONTRASTE EN 7 SERVICES 159€ *

ASPERGES

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

SAINT JACQUES

Grillée, betterave, cresson et crème des bardes

LIEU JAUNE

Agretti, couteaux, salicorne et émulsion iodé

ENCORNETS

Farçis d'artichauts, lard de colonnata et encre de seiche

VOLAILLE

Rôtie, trévis, endives et sauce poulette aux crustacés

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

CHOCOLAT *

Baba au whisky, crème d'Isigny et sorbet au chocolat

Accords mets et vins 3 verres 65€

Accords mets et vins 5 verres 95€

Accords mets et softs 4 verres 60€

Création Maison par Nicolas