

Le soir et dimanche

Tapas :

- Palette gourmande du jour à picorer (aïoli, calmars, croquettes...)

Cu

- Planche ibérique de charcuterie Pata Negra de belotta

9.00 € (par pers/ min 2)

Entrées

Foie gras poêlés et filet de biche fumée sur soupe de Kiwi et pomme granny aux algues wakames __ 14.90 €

Saint jacques de Dieppe, champignons sauvages, poireaux rôtis et jus aux épices _____ 15.50 €

Les moules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé légèrement citronné _ _ _ _ _ 11.90 €

Croquettes de fromage au Queso Manchego et dés de jambon ibérique _ _ _ _ _ 11.90 €

Terrine de foies de volaille, gésiers et pruneaux à l'Armagnac _ _ _ _ _ 10.90 €

Poissons

Waterzoi Thai de Haddock, couteaux, flétan d'Alaska, gambas, Fruite brûlée

Pakchoï et riz Japonais _____ 24.00 €

Pêche du jour en filet à l'unilatérale, beurre d'ail, grenailles, légumes de saison et écume safranée _ 22.00 €

Viandes

Brochette ibérique de pluma, chorizo et pressa belota poêlées minute « al plancha » _ _ _ _ _ 24.50 €

Fricassée de boudin Blanc en brassé de Liège, pommes, endives, baies roses, miel et thym _ _ _ _ _ 20.50 €

Côte au filet de veau rôti et en parmentier d'écrasé de pomme de terre, crème de mache _ _ _ 23.50 €

Noix d'entrecôte grillée, jus de viandes, Aïoli, légumes et gratin dauphinois _ _ _ _ _ 26.00 €

Joue de Porc aux 3 bières, charlottes, champignons et carottes jaunes _ _ _ _ _ 20.50 €

Desserts

Croustillant aux 3 chocolats _ _ _ _ _ 8.90 €

Café gourmand (un café servi avec un assortiment de desserts...) _ _ _ _ _ 9.90 €

Verveine, thym, citron meringué en panacotta et sorbet Argousier _ _ _ _ _ 9.50 €

Poire-choco aux épices, mousse spéculoos et glace chicorée _ _ _ _ _ 9.50 €

La grande découverte des vins

Amuse-bouche



*Foie gras poêlés et filet de biche fumée sur soupe de Kiwi et pomme granny aux algues wakames
« Touraine-Azay-le rideau 2023 pain béni en Chenin »*

Ou

*Cassiolette de “moules frites” du Mont Saint-Michel, espuma de persil et de céleri branche
Pickles au vinaigre de yuzu
« Riesling domaine Birghan 2023 »*

Ou

*Terrine de foies de volaille, gésiers confits et pruneaux à l'Armagnac
« AOC Gryman-les-Adhémar 2024 famille Bour »*



*Waterzoï Thai de Haddock, couteaux, flétan d'Alaska et Fruits brûlés
Pakchoï et riz Japonais
« Vézelay Bourgogne blanc domaine Camu 2024 »*

Ou

*Côte au filet de veau rôti et en parmentier d'écrasé de pomme de terre, crème de mache
« Beaujolais-Leymes 2023 La croix de batailles »*



Verveine, thym, citron meringué en panacotta et sorbet Argousier

Ou

Poire-choco aux épices, mousse spéculoos et glace chicorée

*Menu à 39€ (entrée+plat+dessert)
Accord mets et vin 14 €
Accord mets et vin+ accord dessert 18€*