

Le soir et dimanche

Tapas :

- Palette gourmande du jour à picorer (aioli, 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 €
Ferrine 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, Aioli, 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 €
Verweine, thym, citron meringué en panacotta et sorbet Argousier	9.50 €
Paire-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

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

Ou

Ferrine 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 Fruite brûlée
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 »



Verweine, 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€