

Entrée & Tapas

À partager (ou non !)

ŒUF MIMOSA

Classique, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

6€

RILLETTES DE SARDINE MAISON

Au fromage frais, aneth citron

9€

ROULEAU D'AUTOMNE

Aux morilles et butternut, sauce satay et vinaigrette fruit de la passion

10€

NEM DE PALERON DE BOEUF

Cuit basse température, mayonnaise et soja doux à la moutarde à l'ancienne, cacahuètes grillées salées

11€

CREVETTES RÔTIES

Au beurre, purée de poireaux, siphon à l'ail confit et sel de Serrano

12€

TRUITE GRAVLAX

Crème au citron et aneth, mâche et vinaigrette moutarde et miel

12€

BAR À LA TAHITIENNE

Marinade citron et coco, shiitake, feuille de riz et boule de riz croustillante

13€

FOIE GRAS EN TERRINE À L'ARMAGNAC

Mâche et compotée de pommes golden au balsamique

16€

JAMBON SERRANO GRAN RESERVA

24 mois d'affinage

15€

Comptoir de l'écailler

HUÎTRES « FINES DE CLAIRE N°3 »

15€/6 et/ou 29€/12

BULOTS

Mayonnaise maison

10€

CREVETTES

Mayonnaise maison

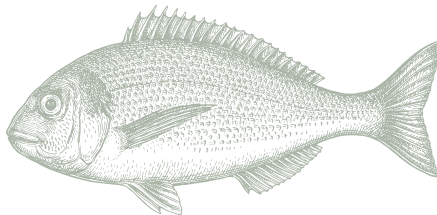
11€

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

Huîtres x4 / 1 portion de bulots / 1 portion de crevettes

25€

Plats



TARTARE D'ESPADON

Mariné à l'huile de sésame grillée, balsamique et soja, fromage frais aux piquillos, citron, ail et persil, amandes effilées grillées et mâche fraîche, frites maison

23€

FILET DE DORADE

Crème de ventrèche séchée, mousseline de lentilles vertes, pickles d'oignons rouges

24€

PAVÉ DE SANDRE

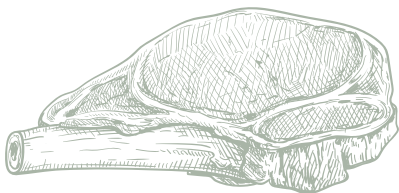
Au beurre rouge, crémeux de potimarron et panais glacé

26€

TENTACULE DE POULPE

Polenta aux piquillos, épinards frais, huile d'ail/persil/Espelette, crumble Padano

27€



TARTARE DE BŒUF

19€

Assaisonné à la moutarde à l'ancienne, tabasco vert, ketchup, vinaigre de Xérès et huile de pépin de raisin, chantilly aux cornichons, mâche et frites fraîches.

TRANCHE DE BOUDIN BAUDRUCHE

19€

Grillé, purée de pommes de terre et pommes Golden poêlées, jus de viande à la moutarde à l'ancienne

BALLOTINE DE MIGNON DE PORC

23€

Au chorizo, crème de champignons de Paris, rösti de pommes de terre, butternut vapeur, tuile d'emmental

FILET DE BOEUF

28€

Purée de châtaignes au beurre et jus de viande, siphon bourguignon et carotte fane rôtie.

Végétarien✓

PETIT LÉGUME

20€

Farci de pépinettes à la tomme de chèvre, crème de piquillos, noisettes et miel

À partager (deux personnes)

MERLU ENTIER

52€

Sauce espagnole, assortiment de légumes de saison

CÔTE DE BŒUF

68€

Sauces jus de viande et chèvre, salade verte, frites maison

MENU DES PETIOTS

12€

1 sirop à l'eau, blanc de volaille OU poisson blanc & frites, 1 boule de glace



Desserts

RIZ AU LAIT

En siphon, feuilletine croustillante et caramel beurre salé

8€

MILLE-FEUILLE

Crème pâtissière au beurre, brunoise et coulis de poire

10€

LE CHOCOLAT

Siphon chocolat, glace vanille, moelleux au chocolat, cacahuètes et praliné

10€

SABAYON

Aux deux kiwis et graines de tournesol

10€

ASSIETTE DE FROMAGES DES PYRÉNÉES

Bleu des Basques / Chèvre / Tomme de vache & confiture de cerise noire

10€

BOULE DE GLACE CHANTILLY & AMANDES GRILLÉES

Chocolat / vanille / caramel fleur de sel / café / rhum-raisin / fraise / citron / yaourt / clémentine Corse

3,50€