

LE POINCON

CUISINE DU MARCHE ET BAR A MANGER

ENTRÉES

- ŒUF PLEIN AIR / MAYO AU PIMENTON / POUSSES D'ÉPINARDS / PIKELS D'OIGNONS ROUGES / GRAINES TORRÉFIÉES 12.
- LABNEH LIBANAIS / ZAATAR / GOING POCHÉ AU THÉ ÉPICÉ / CHUTNEY DE FIGUES / GRANOLA MAISON 13.
- TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS EN DEUX TEXTURES / CRÈME DE CHAMPIGNONS / COPEAUX DE PARMESAN ET NOIX DE PÉCAN 14.
- XIPIRONS FRAIS DE NOS CÔTES / XIPISTER ETXEKOIA / CÉBETTES 18.

PLATS

- SALADE CÉSAR : ROMAINE / ŒUF DUR / CROÛTONS / XINGAR / POULET CROUSTILLANT / COPEAUX DE PARMESAN / SAUCE CÉSAR 20.
- CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES / LENTILLES CUISINÉES / CONDIMENT PIQUILLOS / CRÈME DUBARRY 21.
- PAVÉ DE MERLU DU PAYS / POTIMARRON RÔTI / QUELQUES CHAMPIGNONS / FUMÉ INFUSÉ AU SAFRAN 23.
- NOIX DE ST JACQUES NORMANDES / ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE / POIREAUX FONDANTS / SAUCE AUX AGRUMES 26.
- CÔTE DE COCHON FERMIER / PURÉE DE POMME DE TERRE GOURMANDE / SAUCE CHARCUTIÈRE 28.

DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS / CONFIT DE TOMATES AU POIVRE DE SICHUAN ET À LA VANILLE 12.
- CAFÉ POINCON 10.
- POIRE POCHÉE AU SIROP D'HIBISCUS / FINANCIERS AU BEURRE NOISETTE 9.
- PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE / PISTACHES / FIGUES CARAMÉLISÉES / TUILE CROUSTILLANTE 10.
- RIZ AU LAIT TRÈS CRÈMEUX / CARAMEL LAITIER / GRANOLA MAISON 10.

LE POINCON