Menu

Du 30 Octobre au 5 Novembre

Snacks

Chorizo de Porc Noir de Bigorre	12
Pâté en croûte Porc & pistache	20
Foie Gras de canard, figues séchées	25
Fromage du moment, chutney	12
Halloumi grillé, miel aux épices	12

Entrées

Œufs mayonnaise sriracha, crispy chili oil	8
Raisins rôtis, ricotta, miel épicé, sauge	8
Mortadelle, chenklich, courgettes marinées, pistache	12
Carpaccio de bar, huile d'herbes, raifort, poutargue	12
Agneau, labneh, concombre & menthe	17

Plats

Casarecce, champignons, vieux comté, chapelure	22
Chou farci végétarien, pickles d'épines-vinettes	19
Thon juste saisi, sauce piquillos, figues, pangrattato d'olive	25
Salade de poulpe, coco de Paimpol, céleri, citron confit	24
Rôti de bœuf, gremolata, pommes de terre	19
Suprême de poulet, poêlée de girolles & maïs, crème	35

Desserts

Cheesecake basilic & fruit de la passion	12
Ganache chocolat, prunes marinées	11
Tarte aux figues, crème fraîche, pistache	12

`

Menu

October 30th to November 5th

Snacks

Bigorre black pork Chorizo	12
Pork & pistachio pâté en croute	20
Duck foie gras, dried figs	25
Cheese of the day	12
Grilled halloumi, spiced honey	12

Small

Sriracha mayonnaise eggs, crispy chili oil	8
Roasted grapes, ricotta, hot honey, sage	8
Mortadella, chenklich, marinated zucchini, pistachio	12
Sea bass carpaccio, herb oil, horseradish, bottarga	12
Lamb, labneh, cucumber & mint	17

Large

Casarecce, mushrooms, aged Comté, bredcrumbs	22
Vegetarian stuffed cabbage, barberry pickles	19
Seared tuna, piquillo pepper sauce, figs, olive pangrattato	25
Octopus salad, Paimpol coco beans, celery, preserved lemon	24
Roast beef, gremolata, potatoes	19
Chicken suprême, pan-seared chanterelles & corn, cream sauce	35

Dessert

Basil & passion fruit Cheesecake	12
Chocolate ganache, marinated plums	11
Fig tart, crème fraîche, pistachio	12