

Menu

Du 25 Septembre au 1er Octobre

Snacks

Saucisson de Porc Noir de Bigorre	12
Foie Gras de canard, figues séchées	25
Fromage du moment, chutney	
Halloumi grillé, miel aux épices	12

Entrées

Tomates, sauce tonnato, câpres, croutons	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

Chou pointu braisé, crème au tahini, gremolata amande & pistache	18
Aubergines sauce aigre-douce, câpres, maïs, Feta (<i>servi froid</i>)	19
Thon juste saisi, sauce piquillos, figues, pangrattato d'olive	25
Salade de poulpe, coco de Paimpol, céleri, citron confit	24
Casarecce, ragoût de joue de bœuf, parmesan, pangrattato	17
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

September 25th to October 1st

Snacks

Bigorre black pork dry sausage	12
Duck foie gras, dried figs	25
Cheese of the day	
Grilled halloumi, spiced honey	12

Small

Tomatoes, tonnato sauce, capers, croutons	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

Braised pointed cabbage, tahini cream, almond & pistachio gremolata	18
Eggplant with sweet & sour sauce, capers, corn & Feta (<i>served cold</i>)	19
Seared tuna, piquillo pepper sauce, figs, olive pangrattato	25
Octopus salad, Paimpol coco beans, celery, preserved lemon	24
Casarecce, beef cheek ragù, parmesan, pangrattato	17
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