Menu
Du 13 Novembre au 19 Novembre

Snacks

Chorizo de Porc Noir de Bigorre	12
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 thonine, vinaigrette à la grenade, sarrasin soufflé	15
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, tuile cacao	11
Glace datte & tahini, crème cardamome, sésame	12

`

Menu
November 13th to November 19th

Snacks

Bigorre black pork Chorizo	12
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
Tuna gravlax, pomegranate vinaigrette, puffed buckwheat	15
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, cocoa tuile	11
Date & tahini ice cream, cardamom cream, sesame	11