

La carte



Entrées

Les fameuses ravioles du dauphiné	15€
Crème de foie gras, Réduction au porto	
Tartare de bar	15€
kiwi / basilic / mousse d'huitres	
Chèvre frais	14€
gel framboise / cassis / tuile de pain à la truffe	

Plats

Magret de canard laqué au Jack Daniel's " Honey" 29€

Patates douces en deux façon / choux vert / amandes grillées

Aubergine rôtie 24€

yogourt fêta / harissa douce / aneth

Cabillaud nacré 28€

panais / beurre blanc mais noir.. / pétales de jambon ibérique / jus vert

Noix d'entrecôte Angus premium Argentine (250G) 44€

sauce chimichurri / salade haricot noir / pomme grenaille

Cabacero de cochon 25€

artichaut / carottes / jus à l'oseille

Desserts

Craquelés au sudachi	11€
chocolat blanc / citron / ananas	
<hr/>	
Le tout chocolat	12€
spoom noir / ganache blanche / confiture de lait / gavottes	
<hr/>	
Assiette de fromage affinée	10€
Confiture de cerises noires	
<hr/>	
Café ou thé gourmand	10€
Et quelques douceurs du chef	
<hr/>	

ENVIE DE GRIGNOTER !

PETIT PÂTÉ BASQUE PIQUANT

4€

FUET SUR PLANCHE ET GUINDILLAS

6€

JAMBON GRAN RESERVA ET GUINDILLAS

10€

AFFINAGE 24 MOIS

LA PLANCHETTE IBÉRIQUE

15€

JAMBON GRAN RESERVA 24 MOIS, CHORIZO EXTRA IBERICO BELLOTA,
CABECERO DE LOMO ET PETIT PÂTÉ BASQUE

