

ENTREES

Velouté froid de petits pois , tagliatelles d'asperges, espuma menthe et carotte	14€/20*
Carpaccio de dorade royale , citron vert, grenade, huile d'olive Piment d'Espelette, aneth (7)	16€/22*
Tataki de poire de bœuf Herdshire à la thaï, shitaké, coriandre, Cacahuètes (2-8-9)	16€/22*
Ceviche de thon rouge , coco, framboises, mangue, yuzu (7)	17€/23*
Salade de crevettes roses aux agrumes , vinaigrette aneth, Avocat, tomates anciennes (4-6)	17€/23*

VÉGÉTARIENS

Cassolette de ravioles à l'ail noir , sauce vierge, roquette et parmesan (1)	22€
---	-----

POISSONS

Cœur de saumon mi-cuit , épinards, coulis de tomates cerises, Epices et vanille, risotto safrané (1-3-7)	26€
Filet de bar Label Rouge grillé sur peau , tian de légumes, Sauce vierge, fenouil et roquette (7-8)	28€
Poulpe grillé à la plancha , risotto à l'encre de seiche, Beurre blanc harissa, chorizo ibérique (1-3-4)	30€

*Entrées adaptables en plats moyennant supplément

VIANDES

Tartare de bœuf classique ou à l'italienne , pommes frites (5-6)	22€
Suprême de volaille fermière en croûte de noisettes, Jus au poivre de Malabar, mousseline de pomme de terre, Champignons des bois (1-2-3)	24€
Burger de cochon noir de Bigorre , ventrecche, cheddar, ricotta, Oignons confits, pommes frites (1)	25€
Noix de veau en basse température , crème légère au foie gras, Ecrasé de pomme de terre aux herbes (1-3-5)	28€
Cœur de faux filet sélection « Comptoir » , Jus aux échalotes confites, gnocchis aux légumes confits Et tomates cerises rôties (1-3)	30€

SPECIALITE

Brasero sur commande