



ENTRÉES

Camembert rôti
à la truffe

15,00€

Filets de harengs
marinés à l'ail noir
Pommes vapeur

13,00€

Cassolette de cèpes
*Échalotes et vin
de Bordeaux*

10,00€

Suggestion du Chef
À partir de 9,00€

PLATS

Dos de Merlu
et mousseline de panais
*Aigre-douce de carottes et
infusion de gingembre*

17,00€

Arancini aux champignons
*Salade de roquette à la truffe
et concassé de tomates*

15,00€

Parmentier d'épaule d'agneau
du Sud-Ouest au miel
Mousseline de patates douces

17,00€

Suggestion du Chef
À partir de 15,00€



DESSERTS

Crème brûlée
Lillet blanc et agrumes

8,00€

Crumble de mangue
et ananas
*poivre de Timut et
fruit de la passion*

9,00€

Moelleux au chocolat
et piment d'Espelette
*Chantilly et mélange de
fruits rouges*

8,00€

Suggestion du Chef
À partir de 8,00€



Prix nets en euros TTC. Service compris.



STARTERS

Roasted Camembert
with truffles
€15.00

Marinated herring fillets
with black garlic
Steamed potatoes
€13.00

Porcini mushroom
cassolete
*Shallots and
Bordeaux wine*
€10.00

Chef's suggestion
From €9.00

MAIN DISHES

Hake back with
parsnip mousseline
*Sweet and sour carrots and
ginger infusion*
€17.00

Arancini with mushrooms
*Arugula salad with truffle
and tomato concassé*
€15.00

Southwestern lamb shoulder
parmentier with honey
Sweet potato mousseline
€17.00

Chef's suggestion
From €15.00



DESSERTS

Crème brûlée
Lillet blanc and citrus fruit
€8.00

Mango and
pineapple crumble
*Timut pepper
and passion fruit*
€9.00

Chocolate moelleux with
Espelette pepper
*Chantilly and mixed
red fruits*
€8.00

Chef's suggestion
From €8.00



All prices are in euros inclusive of VAT