

MENU à 24 € (Entrée, Plat, Dessert)

ou 29 € (2 Entrées Plat Dessert)



Terrine de marron champignon, (raisin croquant, cracker au thym)

Camembert en brick, (gel de prunes, choux rouge mariné)

Risotto à l'encre de seiche, (gambas en tempura, chili)

Ravioli de canard, (poireaux frit, consommé asiatique)

Suprême de poulet, salsa de maïs, rösti de patate douce, réduction de porto

Poisson du jour, (croquette de crabe, brocolini, sauce homard)

Ragout de canard tagliatelle, (champignon, parmesan)

Aubergine, (ratatouille, conté, huile de basilic)

Crème brûlée carambar, sorbet pomme, amande toastées

Crêpes Suzette, crumble au gingembre, glace vanille, sauce orange

Sticky date pudding, éponge de dates, sauce caramel au beurre, glace vanille

Balthazar choco-coco, Bounty, glace menthe choco, sirop de menthe, réglisse

Assiette de fromage

MENU à 28 € (Entrée, Plat, Dessert)

ou 34 € (2 Entrée, Plat, Dessert)

Foie gras maison, (brioche, rhubarbe, sel au piment d'Espelette)

Saint Jacques grillées, (cacahuète, coriandre, chili, pomme, coco & kéfir velouté)

Feuilleté de poisson, (poireaux, saumon fumé, crème de pomme de terre)

Assiette basque, (coppa, chorizo, osso, pâté, confiture griotte Espelette)

Epaule d'agneau, (champignons, petit pois, ail noir, jus de cuisson)

Filet de bœuf, (frites maison) sauce poivre ou roquefort

Demi magret, (purée de céleri, brocolini, gratin) sauce Cranberry

Cassoulet, (manchon, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail)

Poisson du jour, (croquette de crabe, brocolini, sauce homard)

Crème brûlée carambar, sorbet pomme, amandes toastées

Crêpes Suzette, crumble au gingembre, glace vanille, sauce orange

Sticky date pudding, éponge de dates, sauce caramel au beurre, glace vanille

Balthazar choco-coco, Bounty, glace menthe choco, sirop de menthe, réglisse

Assiette de fromage