

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€

Txistorra grillée 12€

Planche de charcuteries Abotia 13€

Le croque-monsieur revisité par nos soins 10,50€

Carpaccio de magret de canard demi-sel, picodons et vierge provençale 7€

Padrones grillés à la fleur de sel 8€

Rillettes de canard confit maison, guindillas, 9,50€

Friture d'anchois et sauce tartare 9,50€

Jarret de cochon de la Ferme de Clavisy, sauce tartare 9,50€

Rillettes de thon confit maison et toasts 8€

Mesclun, fleurs de chez Jean-Luc, câpres à queue, Moliterno truffé, croûtons 8€

Ratatouille, pignons de pin, ricotta fumée, basilic et cébettes 9€

Focaccia, cream cheese, ketchup de piquillos, légumes de Printemps 9€

Mozzarella di bufala, tomates cerise, crémeux de pesto et olives Taggiasche 14€

Piquillos farcis à la morue 8,50€

Tranche d'aubergine grillée, avocat, légumes de saison, vinaigrette florale et râpé de feta 9,50€

Poireaux, oseille, orange 9,50€

Grosses asperges blanches grillées (2 pièces), lard Noir, premières girolles, jus corsé et parmesan 19,50€

Asperges vertes, amandes fraîches, mousserons, petit pois, cébettes, entrecôte de Galice séchée 17€

Poêlée de premiers cèpes, œuf de ferme, croûtons, pancetta et jus corsé 25€

Fleurs de courgette en tempura, crème aigrelette 8,50€

Salade de haricots verts de la Ferme de la Marquise, pêche, amandes fraîches, agastache, basilic pourpre 8,50€

Boudin maison au lard Noir de Bigorre, ketchup basque, croustillant au pimenton, jus corsé, estragon 12€

Fricassée de cœurs de canard, champignons, piquillos, persillade, Xipister et lard 12€

Fricassée de ris d'agneau, champignons de Paris, pousses d'épinard, Xipister et persillade 18€

Epaule d'agneau confite de la Ferme de Clavisy, pommes de terre Nouvelles, anchoïade de chèvre, laitue de mer et citron 14,50€

Tartare de bœuf (origine France) au couteau, huile de truffe, parmesan et salade d'herbes 14€

Anchois grillés, vierge de tomate, Xipister, salicornes et lomo
9,50€

Toast à l'anchois de Cantabrie, graines de tournesol, beurre fumé et zestes
d'agrumes 6€

Toast de sardinillas, beurre fermier aux algues et citron confit 5,50€

Gnocchi maison, jus de soupe de roche, fenouil, croûtons et citron 16€

Fricassée de poulpe, chorizo frais, champignons en persillade 17€

Bonite mi-cuite, piperade, jaune d'œuf au vinaigre, cébette, origan et poudre
d'olive 14€

Tentacule de poulpe grillé, houmous, grenade, sumac, coriandre 16€

Foie de lotte confit au bouillon, condiment piquillos-citron confit 8€

Filet de maquereau demi-sel, agrumes, algues, toast et beurre fumé 9,50€

Féra gravlax, concombre, fromage grec et aneth 14€

Encornets rouges, salade de haricots lingot, Xipister, encre de seiche et
bulagna 10,50€

Moules de Bouchot à la plancha, salicornes, ventrêche Noire et citron confit
8,50€

Rougets grillés, vierge provençale, pistou et basilic 11€

Œuf mimosa, citron confit et crevettes grises 9,50€

Bonite crue, salsa verde de Jackelin, pastèque et pickles d'oignons 11€

Grosses coques, petits pois à la française, huile ail des ours, pickles de fleurs
15€

Tomme Napoléon (mixte chèvre et brebis basque), confiture de cerises noires 13€

Manchego, cerises noires 13€

Planche de fromages 15€

Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€

Planche de madeleines aromatisées et compotée de fruits 8,50€

Le Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace et caramel salé 5€

Chocolat, framboise, asperge 7€

Pâte feuilletée, abricot, tuile caramélisée, compotée d'abricot, pistache au
sureau et granité oseille 7,50€

COTE DE BŒUF (origine UE), environ 1,200kg 65€

ENTRECOTE LIMOUSINE MATUREE, sélection de l'Argot, petites pommes de terre, ail confit et lard, salade verte et croûtons à l'ail 12€/100gr (minimum 250gr)

QUEUE DE LOTTE ROTIE AU BEURRE NOISETTE, câpres et citron, caviar d'aubergine, courgettes à la provençale et truffe d'été 80€

MERLU ENTIER A LA NAVARRAISE 45€

Menu du Jour : servi le midi uniquement

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

Plat du Jour 12,50€