

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€

Txistorra grillée 12€

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€

Planche de saucisson Noir de Bigorre et chorizo Iberico Cular 13€

Rillettes d'oie maison, toasts, guindillas 9,50€

Huître bretonne, Gin, concombre, main de Bouddha 2€/pièce

Planche de jambon de la Ferme Abotia, toasts, beurre et guindillas 13€

Escargots de Quincieux, morilles fraîches, ventrèche basque, pesto d'ail des Ours 20€

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

Salade de fenouil, grenade, Feta, Zaatar, huile d'aneth et fenouil bronze 9€

Faisselle de la Ferme du Puy, bergamote, Kalamata, asperge verte, petits pois 11€

Mozzarella di Bufala, pak-choï, radis rose, terre végétale, Kalamata, jambon basque 13,50€

Asperges blanches de la Ferme de Langevine façon carbonnara au magret fumé, parmesan et jaune d'œuf 18€

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

Boudin maison au lard Noir de Bigorre, oseille, asperges vertes, escargots 14€

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

Fricassée de cœurs de canard, lard Noir, pleurotes, piquillos et persillade 13€

Gravlax de filet de bœuf (origine : France), patate douce, oignons frits, mimolette et vinaigrette thaï 14€

Tartare de bœuf (origine : France), baguette grillée, anchois de Cantabrie, ail des Ours et Manchego 14€

Poêlée de rognons de veau, cima di rapa, morilles, persillade et guinciale 17€

Agneau de la Ferme de Clavisy confit et grillé, avocat, citron, cumin, picodon, et jus corsé 19€

Os à moelle canon, petits pois, morilles et jus corsé 10,50€

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, dieppoise, coques, citron confit et laitue de mer 16€

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

Salade de coques, vierge de piquillos, coriandre, huile de piment et pickles d'oignons 11€

Filets de maquereaux grillés, fenouil, orange, coriandre 14€

Asperges vertes, crabe, condiment mimosa, vierge d'agrumes et radicchio 16€

Fricassée de crevettes, Xipister, piquillos et persillade 14€

Mulet façon gravlax, betterave et vinaigrette florale 8,50€

Tentacule de poulpe grillé, huile d'ail des Ours, cervelle de Canut de chèvre, vierge d'agrumes 16€

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, petits pois, thym-citron, olives Taggiasche, lard Noir, ricotta fumée 17€

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)

MERLU ENTIER A LA NAVARRAISE 45€

Tomme du Vercors et mesclun 10,50€

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Planche de fromages 15€

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

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

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

Rhubarbe pochée et gelée, chantilly et copeaux de chocolat blanc, coulis passion et estragon 7,50€

Mamelaka fumé, glace au foin, croustillant Gianduja noisette et crème épaisse noisette 8€

Mangue infusée à la verveine, crémeux dulce, gelée verveine glacée, glace combava, granité mangue 7,50€

Menu du Jour : servi le midi uniquement

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

Plat du Jour 12,50€