

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 Noir de Bigorre 13€

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

Planche de mortadelle et câpres à queue 8,50€

Brioche à partager au céleri, truffe, parmesan 25€

Huître Marennes Oléron n 3, Gin, concombre, main de bouddha 2,30€/pièce

Jarret de cochon de la Ferme de Clavisy, condiment pimenté 10€

Croquettes maison de Jambon Serrano, ketchup de piquillos 9€

Bulots simplement aioli 10€

Terrine de gibier maison, sanguins au vinaigre et mesclun 9,50€

Fricassée de crevettes, piquillos, Xipister et persillade 13€

Encornet farci et rôti, jus de soupe, aioli à l'encre de seiche et fenouil 17€

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€

Saumon Salma fumé, pommes de terre Amandine, crème à la Nordique et aneth 12,50€

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

Foie de lotte confit, tapenade d algues, citron confit et piquillos 11€

Thon mi-cuit, pois chiche, coriandre, grenade, tandoori 16€

Fricassée de coques simplement persillade 12€

Tartare de chinchard, pistou, olives, câpres à queue et tomate du Vésuve 13€

Bourguignon de poulpe de roche, salade de chanterelles 18€

Queues de langoustines, panais, kaska, ventrêche et jus de tête corsé 20€

Langoustines de Bretagne vivantes poêlées en persillade 20€

Menu du Jour : servi le midi uniquement

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

Plat du Jour 12,50€

Risotto d'épeautre lié à l'ail doux, ventrèche de cochon Noir de Bigorre et champignons 16€

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

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

Mozzarella di Bufala, pastrami, poudre de brioche, pickles d'oignons rouges et pousses de petits pois 15,50€

Boudin maison au lard Noir de Bigorre, butternut acidulé, pesto de graines de courge, copeaux de potimarron 12€

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

Brochette de cœurs de canard, lard Noir, seiche, jus corsé et ketchup basque 12€

Fricassée de rognons, cima di rapa, chanterelles, lard de Bigorre, persillade 15€

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

Tartare de bœuf (origine : France) au couteau, stracciatella à la truffe, concombre et jaune d'œuf acidulé 12,50€

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

Foie gras confit à la graisse, kumquat, cerises au vinaigre, betterave et brioche maison 17€

Poêlée de couilles d'agneau de la Ferme de Clavisy meunière, ail et persil 15€

COTE DE BŒUF (origine : Irlande), environ 1,2kg 65€

ENTRECOTE LIMOUSINE (origine : France), sélection de l'Argot, petites pommes de terre, ail confit et lard, salade verte et croûtons à l'ail 12€ les 100gr (minimum 250g)

MERLU ENTIER A LA NAVARRAISE 45€

GROSSE DORADE, fricassée de crosnes, sucrine et morilles 38€

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Manchego et Idiazabal 11€

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€

Concombre, Philadelphia et citron 7€

Ananas rôti au miel et condiments, mousseline au vieux rhum, sablé citron-vert, sorbet et copeaux de coco 8€