



Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€

Txistorra grillée 12€

Planche de Spianata Romana et speck 13€

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

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

Huître du moment, huile de noisette, noisettes du Piémont et poivre 2,50€/pièce

Padrones grillés à la fleur de sel 8€

Terrine de gibier, coing et lactaires en pickles 9€

Planche de jambon de Bigorre 36 mois, guindillas, beurre fermier et toasts 18€

Poêlée de pétoncles Noirs de Bretagne, huile provençale 14€

Poulpe de roche, vin rouge, marron, coing, lard d'Arnad 18€

Toast à l'anchois, portugaise et herbes 5,50€

Toast de sardinillas, beurre fermier et salicornes 5,50€

Moules Morisseau et palourdes à la plancha, mie de pain toastée, crème de soubrossade ibérique, salicornes au vinaigre 13€

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, panais, noisettes torréfiées et cresson 16€/3 pièces

Sardines grillées, ricotta, citron et salicornes 8,50€

Tataki de bonite, betteraves de chez Annie, raifort, pickles de groseilles 11€

Truite du Vercors gravlax, salade de pommes de terre, crème aigre-douce à l'aneth et baies roses 13€

Encornets grillés, oignon blanc des Cévennes, pimenton, cresson et lard 14€

Rouget barbet à la Bonifacienne 9,50€

Espadon mi-cuit au tandoori, pomelos, chicorée, pousses d'épinard, chèvre frais et œufs de cristivomer 13,50€

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

Burrata truffée, artichaut, roquette et sardines fumées 15,50€

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

Poireaux cuits en croûte de sel, haddock, citron confit et œufs de truite 9€

Mozzarella di Bufala, caviar d'aubergine au cumin et vierge de piquillos 13€

Héliantis, café, champignons et jaune d'œuf 9€

Courge longue de Nice, chanterelles, vieille mimolette et œuf au vinaigre 12,50€



Boudin maison au lard de Bigorre, calamar, pomme verte, jus corsé et piment d'Espelette frais 15€

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

Cœurs de canard, maïs, praliné noisette et Xipister 9€

Jarret de cochon de la Ferme de Clavisy demi-sel et condiment pimenté 8€

Os à moelle, champignons, mie de pain toastée et jus 13,50€

Bavette brûlée servie froide, ricotta di bufala, betteraves et olives Taggiasche 12€

Raviolis Del Plin, bouillon de bœuf (or.: France) crémé, salade de chanterelles et sarrasin 17€

Quasi de veau façon tonnato 10€

Cuisse de pintade désossée et grillée, crème de langoustine, girolles et jus corsé 16€

TTORO : merlu, poulpe, moules, pommes de terre vapeur, aioli à l'encre de seiche et Xipister 22€

COTE DE BŒUF (origine : UE), 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)

EPAULE D'AGNEAU DE LA FERME DE CLAVISY CONFITE, salsifis braisés au jus, choux de Bruxelles, jus corsé et laitue de mer 25€

PAVE DE LIEU JAUNE DE LIGNE, topinambours, moules et citron-caviar 25€

FILET DE MERLU ENTIER à la navarraise 45€ à partir de deux personnes

GROSSE SOLE ENTIERE, sauce dieppoise, pommes de terre Delicatesse et champignons de saison 70€ à partir de deux personnes

AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE, épeautre lié au jus d'herbes et truffe blanche 28€

DORADE GRISE ENTIERE, risotto Carnaroli aux champignons, vieux parmesan 20€

Ardi-Gasna, confiture de tomates vertes 13€

Manchego et Idiazabal 11€

Planche de fromages 15€

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

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

Maïs, avocat, chocolat et main de Bouddha 7€

Potimarron, noisettes et vanille 6,50€

Planche de madeleines au marron et compotée de mûres 8,50€

Menu du Jour : servi le midi uniquement

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

Plat du Jour 12,50€

Prix nets Service compris