

- Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€
- Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€
- Txistorra grillée 12€
- Planche de saucisson Noir de Bigorre et rosette de chorizo 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 Ibaïama de chez Montauzer, guindillas, beurre fermier et toasts 18€
- Poulpe, chèvre frais, Zaïtar et fenouil 15€
- Toast à l'anchois, portugaise et herbes 5,50€
- Toast de sardinillas, beurre fermier et laitue de mer 5,50€
- Saint-Jacques de la Trinité-sur-Mer, dieppoise, œufs de poisson, citron confit 16€ les 3 pièces
- 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€
- Fricassée de chipirons, chorizo frais, champignons en persillade 17€
- Crème d'étrilles de roche, croquette de poissons maison et aioli à l'encre de seiche 13,50€
- Saumon demi-sel, aneth, pickles d'oignon rouge, fenouil, concombre 13€
- Papillote de coques au foin, citron et lard de Bigorre 13€
- Thon mi cuit, avocat, grenade, coriandre 14€
- Fricassée de crevettes en persillade, pimenton et piquillos 12,50€
- Gros filet de rouget à la Provençale 13,50€
- Ceviche de mullet de ligne, patate douce, oignons rouges et coriandre 13€
- Céleri façon rémoulade, pomelos, chair d'araignée, câpres 12,50€
- Salsifis braisés, truffe Melano et parmesan 13€
- 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, anchoïade, Cima di Rappa, poutargue, olive sicilienne 13€
- Burrata fumée, jambon truffée et endive carmine 14€
- Salade frisée, jambon Serrano 18 mois, truffe Melano, gros œuf mollet, croûtons et vinaigrette aillée 13€

**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€**

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

**Foie gras confit à la graisse, purée de trompettes, kumquat et cerises au vinaigre 14€**

**Gravlax de sanglier, poireau crayon, oignons frits, mimolette et vinaigrette thaï 14€**

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

**Tranche de Taleggio coulant, ventrèche de cochon Noir de Bigorre, pickles de légumes, jus au thym, chips de pain et roquette 12,50€**

**CIVET DE BICHE, coing et polenta Taragna 23€**

**CHARTREUSE DE PINTADE EXCELLENCE, foie gras et crème de homard 65€ à partir de 2 personnes**

**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)**

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

**LOTTE ROULEE AU LARD DE BIGORRE, risotto Carnaroli à la truffe, parmesan 28€**

**COTE DE COCHON IBAIAMA DE CHEZ MONTAUZER, environ 400gr, pommes de terre Délicatesse, ail confit et truffe Melano 40€**

**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 vanille et caramel salé 5€**

**Chocolat, citronnelle et pâte de clémentine 7€**

**Potimarron, noisettes et vanille 6,50€**

**Planche de madeleines aromatisées et compotée de framboises 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€**