



- 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
- Moules d'Espagne gratinées au beurre de ventrêche de cochon basque 11€
- Thon rouge, jaune d'œuf au vinaigre, piperade et Xipister 12€
- Fricassée d'encornets, chorizo frais, céleri, orange, persillade 16€
- Filet de maquereau grillé, betterave, mûres et chèvre frais 9,50€
- Poulpe de roche, vin rouge, marron, coing, lard d'Arnad 18€
- Gnocchis maison, chorizo frais, grosses palourdes, crème marinière, citron confit 15,50€
- Toast à l'anchois, portugaise et herbes 5,50€
- Toast de sardinillas, beurre fermier et salicornes 5,50€
- Moules Bouchot à la plancha, lard de Bigorre, salicornes et Xipister 10€
- Fricassée de crevettes, chapelure persillée, jambon Serrano et tomate 13,50€
- Carpaccio de flétan, chips de riz, citron confit, avocat 13€
- Saint-Jacques en coquilles, pousses d'épinard, dés de tomates, parmesan et jus corsé 17€/3 pièces
- Sardines grillées, ricotta, citron et salicornes 8,50€
- Tataki de thon blanc, 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€
- Ventrêche de thon rouge mi-cuite, eau de tomate, vinaigrette forale, salicornes et baies de sureau 16€
- Salade de tomates anciennes, ricotta, pistou et basilic 11,50€
- Cèpes grillés, lard, pickles de poires, sauge et jus grassouillet 17€
- Chanterelles et girolles, œuf, ail, ventrêche de cochon Noir de Bigorre et croûtons 15€
- 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€
- Céleri au barbecue, escargot de Quincieux, cresson et mie de pain au beurre noisette 12€



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

Fricassée de ris de d agneau, 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€

Escalope de foie gras, maïs, champignons et brûlot 16,50€

Dos de sanglier mi- cuit, purée d'airelles, pickles de coing, croûtons et herbes 14€

Œuf mollet mariné au soja, pommes de terre grillées, crème montée aigrette et œufs de cristivomer 10€

Raviolis De Plin, bouillon de bœuf (origine : UE), parmesan, poutargue et soja 17€

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)

SELLE D'AGNEAU DE LA FERME DE CLAVISY, cocos de Paimpol, salicornes, cèpes et citron confit 25€

ONGLET DE BŒUF DE LA FERME DE CLAVISY, potimarron, anchoïade au chèvre, poudre d'olive et jus corsé 26€

PAVE DE LIEU JAUNE DE LIGNE, panais, cresson, pickles d'oignon rouge et chanterelles 25€

FILET DE MERLU ENTIER à la navarraise 45€ pour deux personnes

GROSSE SOLE, pommes de terre Delicatesse et champignons de saison 70€ pour deux personnes

Tomme de brebis fermière, confiture de tomates vertes 13€

Manchego et Idiazabal 11€

Planche de fromages 15€

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

Chocolat, framboise et thym citron 7€

Figues, Philadelphia, Petit Lu et sangria 7€

Planche de madeleines 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€**

Prix nets Service compris