

Menu carte

- **Entrée/plat/dessert au choix 37€**

Entrées

- Tomates anciennes : Ananas en coulis, cœur de bœuf et green zébra en tartare, sorbet gaspacho **13€**
- Mozzarella ultra-fraîche, concombres crus et en granité, sorbet aux herbes, pistou de roquette **14€**
- Pince de tourteau breton, gelée d'eau de tomate au thym citron, guacamole, sablé aux algues **17€**
- Aile de raie en terrine, tomates, pistou **16€**
- Tartare de Bœuf maturé et haddock fumé, sauce anchois **19€**
- Cecina de Léon 10 mois (Bœuf fumé et séché) **21€**
- Jambon Ibaïama 20 mois E. Ospital, au couteau **19€**

Plats

- Poisson sauvage du jour grillé et glacé aux herbes, légumes rouges crus et cuits, jus de légumes **24€**
- Poulpe de Galice en tempura, citron confit, olives, fenouils, riz Bomba **23€**
- Coquelet de Bresse, basquaise à la gelée de piment d'Espelette, orge **21€**
- Quasi de veau de Lozère : façon vitello tonnato, shitaké en aigre-doux **26€**
- Agneau de l'Aveyron : épaule confite, feuillantine à la plancha, sucrines et coulis de poivrons **27€**

Desserts

- Fromage au lait cru de Brebis AOC « Ossau Iraty », confiture de cerises **10€**
- Cheesecake fraises-Basilic **8€**
- Mousse tiède Chocolat 70% et sorbet cacao au piment d'Espelette **8€**
- Poire rôtie au caramel beurre salé, croquant café, sarrasin torréfié **9€**
- « Tarte » citron-Ananas **9€**

Tous nos plats peuvent être accordés, suivant vos goûts avec un verre de vin.

Proposition 2 verres de vins : 15€

Menu Gourmand

Suivant les marchés, nous vous proposons un menu en 4 services **59€**

Accord avec 4 verres de vins en fonction de vos goûts pour **25€**

Lors de votre venue certains plats peuvent être modifiés selon le marché.
Merci de votre compréhension.

**Tous nos plats sont « faits maison » avec des produits frais.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier.

Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec des glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame.

Nos fournisseurs :

Légumes et herbes biologiques : *Vert d'Iris* (Anderlecht)

Poissons et coquillages : *Criée de Loctudy* (Bretagne)

Poissons fumés : *J.C David* (Boulogne-Billancourt)

Viandes maturées : *Boucherie Lalauze* (Paris)

Porc et salaisons basques : *Maison Ospital* (Pays Basque)

Fromages : *Fromagerie artisanale Agour* basse Navarre (Pays Basque)

Beurre fermier : *Crémerie « Au bon Beurre »* (Pas de Calais)