



NOS ENTRÉES

Carpaccio de Poulpe

Ecrasé de pommes de terre aux agrumes, gel de piquillos, sauce à la gallega

24 €

Palets de Foie de Canard

Mousse de foie de canard, gélatine amaretto & café, crumble aux amandes & mascarpone

20 €

Gravlax de Truite de Banka

Salade de fenouil & stracciatella di burrata

22 €

Œuf Parfait

Boudin basque, crème de panais & émulsion de brebis

18 €

Assiette d'Huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)

6 unités: 26 € - 9 unités: 36 € - 12 unités: 48 €

NOS METS

Le Poisson du Jour

Filet de poisson & ses légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge du chef

30 €

Pâtes à l'Encre de Seiche

Chipirons à la plancha

26 €

Parillada de Poissons

Risotto de la mer

32 €

Boeuf Rossini

Mousseline de patate douce & jus réduit

36 €

A PARTAGER

Filet de Boeuf

Pommes de terre grenaille, sauce au poivre

85 €

NOTRE CHARIOT DE DESSERTS

Par Laurent Piballeau - *Chef Pâtissier*

Une Gourmandise au Choix

12 €



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

12cl

Champagne

Barons de Rothschild Concordia	19 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €

Les Vins Blancs

2023 - Domaine Joseph Mellot "Le Lorient" - <i>Pouilly-Fumé</i>	12 €
2022 - Domaine Les Astrelles - <i>Côteaux Bourguignons</i>	12 €
2021 - Domaine Luneau-Papin "Terre de Pierre" - <i>Muscadet Sèvre et Maine</i>	12 €
2022 - Domaine Pierre Jean Villa "Nuances de l'Aube" - <i>Collines Rhodaniennes</i>	14 €
2022 - Valentin Zusslin "Les Chapelles" - <i>Alsace</i>	15 €

Les Vins Rouges

2021 - Château de Nages "Héritage" - <i>Costières de Nîmes</i>	10 €
2023 - Domaine du Mas Mellet "Chemin de Salines" - <i>Gard</i>	11 €
2023 - Domaine de Balansa "La Vinhota" - <i>Hautes-Corbières</i>	11 €
2022 - Domaine Les Astrelles "En Riottes" - <i>Bourgogne Passe-Tout-Grains</i>	12 €
2020 - Château Tour de Miraval "Cuvée Rachel" - <i>Cahors</i>	12 €
2016 - Château Jean Faux "St Radegonde" <i>Bordeaux</i>	13 €

Les vins rosés

2022 - Domaine Minuty "Prestige" - <i>Côtes de Provence</i>	9 €
---	-----

LES EAUX MINÉRALES

Aquachiara : eau de réseau micro filtrée

Aquachiara plate ou gazeuse (50cl/75cl)	4 €/6 €
Vittel (50cl/100cl)	5 €/8 €
Perrier (50cl/100cl)	5 €/8 €



NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso / Café allongé / Décaféiné	6 €
Café noisette	7 €
Latte Macchiato	8 €
Double espresso	9 €
Cappuccino	9 €
Thés / Infusions	6 €

NOTRE SÉLECTION D'EAUX DE VIE BRANA

	4cl
Poire	17 €
Framboise	17 €
Prune	17 €
Clémentine corse	17 €
Cacao poire	17 €

NOTRE SÉLECTION DE LIQUEURS

	4cl
Izarra vert	12 €
Plante	
Manzana	12 €
Pomme	
Menta	12 €
Menthe	
Patxaka	12 €
Pomme sauvage	
Patxaran	12 €
Prunelle	
Jinkoa	12 €
Goyave	

Prix nets en euros TTC, service compris.

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts. L'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en France & en Espagne.

*Tous nos vins sont d'appellation (AOC, DO, DOC...) sauf indication contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
Pour tout régime alimentaire, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.*
