

## 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

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2017 - Château Sigalas Rabaud "Les Demoiselles de Sigalas" - Bordeaux        | 9 €  |
| 2023 - Luis Seabra "Xisto Ilimitado" - Douro, Portugal                       | 10 € |
| 2023 - Domaine Joseph Mellot "Le Lorient" - Pouilly-Fumé                     | 12 € |
| 2022 - Domaine Pascal & Fils - Bourgogne-Côte d'Or                           | 12 € |
| 2022 - Domaine Pierre Jean Villa "Nuances de l'Aube" - Collines Rhodaniennes | 14 € |
| 2022 - Valentin Zusslin "Les Chapelles" - Alsace                             | 15 € |

### Les Vins Rouges

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| 2021 - Château de Nages "Héritage" - Costières de Nîmes                 | 10 € |
| 2023 - Domaine du Mas Mellet "Chemin de Salines" - Gard                 | 11 € |
| 2023 - Domaine de Balansa "La Vinhota" - Hautes-Corbières               | 11 € |
| 2022 - Domaine Les Astrelles "En Riottes" - Bourgogne Passe-Tout-Grains | 12 € |
| 2016 - Château Jean Faux "St Radegonde" - Bordeaux                      | 13 € |

### Les Vins Rosés

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| 2022 - Domaine Minuty "Prestige" - Côtes de Provence | 9 €  |
| 2023 - Claude Riffault "La Noue" - Sancerre          | 12 € |

---

## 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.*

---