

Entrées

Crumble de Potimarron, poitrine fumée <i>crème de parmesan</i>	13 € *
Foie gras mi-cuit <i>IGP Sud-Ouest au Cognac</i> <i>Brioche et chutney de figue au poivre de Penja</i>	16 €
Arancini à la Scamorza fumée <i>cœur au pesto vert, sauce Alfredo</i>	14 €
Salade de chèvre chaud <i>Tomates, noix, miel, fruits confits, oignons croustillants...</i>	15 €/19 €
Velouté de butternut, espuma de marron <i>noisettes et graines de courge</i>	13 € *

Plats

Tartare à l'Espagnole <i>200 grs Bœuf de Bazas de chez Remy Levilly</i> <i>Manchego AOP, chorizo Iberique, piquillos, guindillas, échalotes, cornichons...</i>	19 €
Filet de bar <i>sauce safran</i>	20 € *
Croissant burger <i>Bœuf de Bazas de chez Remy Levilly, Bun's comme un croissant, Cheddar fumé, poitrine de porc fumée, chutney d'oignons rouges, coleslaw, oignons frits...</i>	20 €
Burger cocorico des tropiques <i>Filet de poulet croustillant, Bun's aux céréales, Chutney mangue-ananas, comté, iceberg...</i>	19 €
Demi-magret de canard <i>IGP Sud-ouest au miel et balsamique</i>	20 €
Bonbon croustillant au canard confit et chutney d'oignons rouges <i>Jus réduits à l'orange</i>	19 € *
Picanha de bœuf Argentin <i>environ 250grs sauce Chimichurri</i>	27 €

Desserts

Comté AOP 18 mois <i>chutney de mangue au curcuma</i>	8 €
Assiette de glaces / sorbets artisanaux <i>3 parfums au choix</i>	7 € *
Le Véritable Tiramisu <i>della nonna</i>	9 €
Profiteroles Paris-Brest <i>Choux, glace artisanale Paris-Brest, chantilly au mascarpone, sauce caramel au beurre salé</i>	10 €
Crème brûlée à la Fève Tonka <i>Glace artisanale à la vanille Bourbon de Madagascar et crème fraîche</i>	8 € *
Fondant au chocolat <i>cœur marron, glace artisanale aux marrons glacés</i>	10 €
Charlotte façon snickers <i>Mousse à la cacahuète, glace artisanale au caramel, sauce chocolat Valrhona, éclats de cacahuètes</i>	9 €

Aucun changement ne sera possible dans la formule découverte