

CARTE DE SAISON DU DÉJEUNER

Pour Commencer

Saumon fumé d'Ecosse, œufs « mimosa » à l'algue nori, salade d'herbes fraîches à l'huile d'avocat **12,00 €**

Tartare de tomates de race ancienne, granité de Mozzarella consommé glacé de champignons de Paris **12,00 €**

Poulpe en minestrone froid au basilic et shiso melon, concombre et pomme verte **12,00 €**

suggestion du jour à l'ardoise **0,00 €**

Salade César du maraîcher aux copeaux de légumes Parmesan Reggiano, câpres et croutons dorés **12,00 €**

Carpaccio de Gambas « Black Tiger » mi-cuit sous le grill piment d'Espelette et feuilles de Roquette **19,90 €**

L'assiette de jambon Pata Negra "Guijuelo" pain frotté à l'ail **19,90 €**

Pour suivre

Terrine d'aile de Raie en persillé, jeunes pousses d'épinard crues, confit de tomate, rhubarbe et gingembre **21,00 €**

Dos de cabillaud aux graines de sarrasin torréfiées, pulpe d'aubergine et vinaigrette d'huitres Marennes **21,00 €**

suggestion à l'ardoise **0,00 €**

Poulette du Gers rôtie, pommes grenailles confites et jus à la feuille de laurier **21,00 €**

Tête de cochon croustillante, vinaigrette d'herbes fraîches pommes Monalisa écrasées au beurre demi-sel **21,00 €**

Tartare de rumsteak de Bœuf au couteau, huile d'olive citron, parmesan et girolles d'été **25,00 €**

Pour le Plaisir

Tomme de brebis et gelée au piment d'Espelette **11,00 €**

Sablé « sucré-salé » au gorgonzola, condiment « fraise au balsamique » **11,00 €**

Soupe de pêche, granité rooibos à la menthe **10,00 €**

Vacherin glacé, abricot romarin et lait d'amande **10,00 €**

Verrine de chocolat de Tanzanie et griottes en forêt noire **10,00 €**

suggestion du jour **0,00 €**

Fenouil confit aux épices douces, sorbet citron **10,00 €**

Le café gourmand avec ses tapas sucrés **10,00 €**