

# La carte

## *Nos caprices à partager*

Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardines « Millésimées 2020 »	19 €
Huitres Fines de Claire (6 pcs)	18 €
Saint Marcellin au four et ses toasts	13 €

## *Nos entrées*

Les croquettes aux crevettes grises maison.	21 €
Gravlax de saumon à la betterave, crème aigre	23 €
Saint Jacques poêlées, salsifis et crème corail	25 €
Nobashis en tempura, mayo wasabi, salade croquante	17 €
Terrine de campagne « Noir de Bigorre » et cornichons.	16 €
Moules au chorizo, légumes, émulsion paprika fumé.	21 €

## *Nos plats*

Américain maison, frites, salade	23 €
La pièce du boucher, sauce poivre, frites et salade.	27 €
La côte à l'os (2cvts) origine Ecosse, frites maison, salade et 3 sauces	75 €
Fricassée de poissons, bisque de langoustines, gambas sauvages d'Argentine	32 €
Les anguilles au vert, frites.	34 €
Suggestion: Darne de turbot, sauce béarnaise, salade croquante et frites	37 €

## *Nos desserts (glaces de chez Gaston)*

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Brownies aux noisettes, glace caramel beurre salé, chantilly	9 €
Trio de sorbets	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €
Nougat glacé, coulis d'agrumes	12 €