

La carte

Nos caprices à partager

Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardines « Millésimées 2022 »	19 €
Artichauts (Camu), vinaigrette	18 €
Saint Marcellin au four et ses toasts	13 €

Nos entrées

Les croquettes de langoustines maison.	21 €
Carpaccio de boeuf Holstein, sauce cipriani.	18 €
Asperges blanches (Longlune), mousseline, oeufs « mimosa »	23 €
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 Irlande, frites maison, salade et 3 sauces	75 €
Les anguilles au vert, frites.	34 €

Suggestions

Darne de turbot, sauce béarnaise, salade croquante et frites	37 €
Dos de bar rôti sur peau, beurre blanc estragon, asperges vertes et purée	35 €

Nos desserts (glaces de chez Gaston)

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Brownies aux noisettes « maison », glace caramel beurre salé	9 €
Trio de sorbets	10 €
Rhubarbe confite, glace aux amandes.	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €
Saint Marcellin au four	13 €
Fraises et meringue croquante	12 €