

La carte

Nos caprices à partager

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

Nos entrées

Les croquettes aux crevettes grise maison.	21 €
Foie gras au torchon, compotée d'échalotes, sirop d'Aubel, brioche	22 €
Nobashis en tempura, mayo wasabi	18 €
Terrine de campagne « Noir de Bigorre » et cornichons.	17 €
Moules de bouchot, chorizo et tomates cerises.	21 €
Poêlée de cèpes, crème de champignons, émulsion lard	19 €

Nos plats

Américain maison, frites, salade	23 €
La pièce du boucher, sauce poivre, frites et salade.	27 €
La côte à l'os (2cvts), frites maison, salade et 3 sauces	75 €
Les anguilles au vert, frites.	34 €
Perdreau cuit sur carcasse, chicons braisés, crème de céleri	37 €

Suggestions

Darne de turbot, sauce béarnaise, salade croquante et frites	37 €
Suprême de volaille, poêlée de girolles, réduction de volaille, purée	32 €

Nos desserts

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Brownies aux noisettes « maison », glace caramel beurre salé	9 €
Trio de sorbets	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €
Saint Marcellin au four	13 €
Pommes Red Love, compote, meringue croustillante	8 €