

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts  
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos  
terroirs*

## *Entrées*

- ℞ Pâté en croûte Maison, oignons gelots caramélisés 15,00€
- ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment, chips de jambon de Serrano 16,00€
- ℞ Pomme Charlotte, hadock de la Maison JC David, œufs d'avruga, vinaigrette moutarde 17,00€
- ℞ Saumon gravlax maison, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel 17,00€
- ℞ Carpaccio de noix de Saint Jacques, œuf d'avruga, fenouil, crème fouettée 22,00€

## *Poissons*

*La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.*

- ℞ Dos de cabillaud rôti, risotto snacké au chorizo, sauce chorizo 33,00€
- ℞ Noix de Saint Jacques au poivre Timut, purée de panais à la vanille 33,00€

## *Viandes*

- ℞ Bavette d'Angus, frites et salade, sauce poivre 33,00€
- ℞ Côte de Veau au thym cuite au sautoir, petits légumes du moment 33,00€
- ℞ Pluma ibérique, purée de patate douce et petits légumes 33,00€
  
- ℞ Côte de bœuf (environ 1kg200), frites, sauce poivre 72,00€

\*\*\*\*\*

## *Nos Burgers à 24,00€*

℞ *Burger* : Pain BIO, viande de bœuf Charolais, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant, fromage de montagne fondu, sauce ciboulette coriandre, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger Végé* : Pain BIO, steak végétarien, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

## *Notre Tartare à 24,00€*

℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites et cœur de laitue.

℞ Assortiment de fromages affinés de saison, chutney de fruits et salade  
*13,00€*

## *Desserts à 13,00€*

℞ Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet

℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly

℞ Fruits de saison poêlés, dés de pain d'épices et glace vanille

℞ Sphère en chocolat, choux craquant glace vanille, sauce chocolat chaud

℞ Carpaccio d'ananas infusé à la coriandre, tuile et sorbet coco

℞ Coupe glacée 3 boules :

Glace : Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Noisette, Pistache

Sorbet : Citron, Poire, Pomme verte, Passion, Mandarine

℞ Café ou thé gourmand (3 mignardises)

℞ Champagne gourmand (3 mignardises) 19,00€.

*Stéphane Milan*  
*Maître Restaurateur*  
*Compagnon du Tour de France*  
*Membre de l'Académie Culinaire de France*

