

## MENU

### ENTRÉES / PLATS

#### Les tomates anciennes

Déclinaison autour de la tomate, pignons, basilic et Burrata

Entrée : 15€ Plat : 23 €

#### Le saumon

Mariné dans un suc de betterave rouge, choux fleur comme un taboulé

Entrée : 16€ Plat : 24€

#### La Gambas

En deux cuissons. En accras et confites à l'huile d'olive,

Crème de courgette à l'estragon

Entrée : 17€ Plat : 25€

#### Le carpaccio de bœuf Wagyu

Truffe d'été, Parmesan, fleur de câpre, roquette, huile d'olive En plat, accompagné de rattes

Entrée : 20€ Plat : 28€

#### Le foie gras

Terrine de foie gras du Gers, de la ferme du Puntoun, réalisée par nos soins

Accompagné de sa brioche et de son chutney

19€

### TERRE ET MER

#### Le maigre sauvage

Risotto au safran d'Alsace et légumes d'été

26€

#### Le poulpe

Les jambes cuites doucement, puis rôties pastèque au tandoori,

Riz Vénééré, crème de poivrons rouges

27€

#### Le veau

En noisettes, confit 24 heures, tartelette au brocoli et aux amandes

24 €

#### Le magret de canard fermier du Gers

Rôti aux prunes et vinaigre Xérès, palets de polenta et épis grillés

26 €

#### La côte de porc ibérique maturée 30 jours

Rattes du Touquet aubergine confite et légumes d'été

27€

#### Le bœuf

Le filet Black Angus d'Irlande, jus au Porto et à la truffe d'été

Mousseline de pommes de terre truffée, légumes d'été

30 €

LE MENU ENFANT 13 €  
(JUSQU'À 12 ANS)  
PLAT / DESSERT

## Desserts

*Avec la complicité de Cassandra notre Pâtissière*

### Le plateau de fromages

3 sortes de fromages au choix 7 €  
5 sortes de fromages au choix 11 €

Affinés par la fromagerie Antony à Vieux-Ferrette,  
accompagnés de confit, miel et divers garnitures et pain  
"Maison"

### La myrtille

En tartelette, mousse légère au yaourt citronné, glace  
verveine  
10 €

### La framboise et la figue

Crèmeux framboise, figue rôtie au Porto, Biscuit et glace à  
l'amande  
10 €

### Le chocolat

Choux croquant au chocolat au lait, confit et sorbet  
mure mure  
10 €

### La Fraicheur de glaces et sorbets "Maison"

Accompagnée de fruits frais et tuiles  
10 €

### L'Irish

Un double expresso, 4cl de whisky Jameson, du sucre de  
canne et chantilly  
10 €

### Le baby Irish

Comme le grand mais la moitié  
6 €

### Le sorbet arrosé

2 boules de sorbet et 2cl de schnaps au choix  
10€

### La Boule de glace maison

2,50€  
Supplément chantilly  
1€

Si vous avez un bon cadeau merci de le présenter  
en début de repas.

### Le menu Création du Chef

En 5 créations 59€  
(Menu pour l'ensemble de la table)

### Le Menu "Saveurs"

Menu trois plats 42€ (entrée/plat/dessert)  
Menu quatre plats 49€ (2 entrées/poisson ou  
viande/dessert)

### Les tomates anciennes

Déclinaison autour de la tomate, pignons, basilic  
et Buratta  
Ou

### Le foie Gras

Terrine de foie gras du Gers, de la ferme du  
Puntoun, réalisée par nos soins  
Accompagné de sa brioche et de son chutney



### Le maigre sauvage

Risotto au safran d'Alsace et légumes d'été  
Ou

### Le veau

En noisettes, confit 24 heures, tartelette au brocoli  
et aux amandes



### La Myrtille

En tartelette, mousse légère au yaourt citronné,  
glace verveine  
Ou

### La Fraicheur de glaces et sorbets "Maison"

Accompagnée de fruits frais et tuiles

### Accords mets et vins

Formule boissons à 18€ (2 verres de vin, ½ eau et le café)  
Formule boissons à 23€ (3 verres de vin, ½ eau et le café)

*Nous travaillons exclusivement des produits frais et de qualités,  
De ce fait, il se peut que nous venions à manquer de marchandise.  
Nous vous remercions de votre compréhension le cas échéant.*