



Nos « petites assiettes » à partager... Ou pas !
minimum 2/personne

Les froides

Black & white	€ 24.00
Le sashimi de saumon d'Ecosse, l'avocat dans tous ses états	€ 16.00
Le maquereau mariné cuit à la flamme, légumes croquants	€ 16.00
Le ceviche de gambas aux agrumes	€ 15.00
Le carpaccio de veau, vinaigrette aux cornichons aigre-doux, vieille mimolette	€ 16.00
Le foie gras d'oie maison, Déclinaison sur la poire « conférence » Tuiles de pain	€ 18.00

A la carte

Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre,
jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison
€ 35,00

L'assiette de fromages affinés
€ 10,00 /avec le vin € 16,00

Les chaudes

Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
Calamars, ail de Provence, persil plat	€ 14.00
Le porc ibérique rôti, jus relevé au chorizo	€ 19.00
Le ris de veau croustillant, Bouillon de lentilles vertes du Puy parfumé à la pancetta	€ 22.00
Le demi-pigeonneau des Landes, choux, jus Vadouvan	€ 19.00
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison	€ 20.00

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à **€ 25,00** – Forfait vins à **€ 14,00**

Forfait vins

2 verres **€ 14,00** - 3 verres **€ 20,00** - 4 verres **€ 26,00**