



ENTREES – STARTERS

Houmous, condiment raisin légumes kémia

Humus, grape condiment and oriental style vegetables

----- 17 €

Salade landaise, émincé de magrets de canard et farce au foie gras maison

South West French salad, duck breast and home made foie gras stuffing

----- 17 €

Tarte fine de sardine fumée, crème de cédrat

Fine pie of smoked sardine, lemon cedrat cream

----- 25 €

Octopus mariné au sakura rouge de chorizo

Marinated octopus in red Sakura chorizo

----- 27 €

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our plates are “home made” and cooked here from fresh gross products



POISSONS – FISHES

Saumon bio noir d'Irlande, maki d'avocat, wasabi

Bio irish black salmon, maki of avocado and wasabi

----- 38 €

Cabillaud en bonbons, symphonie de navets en texture, mangue thaï

Candy cod, textured turnips symphony and thaï mango

----- 39 €

Lasagne de gambas, émulsion homardine à la citronnelle

Prawns lasagna, lobster and citronella emulsion

----- 42 €

Saint Pierre basse température, petits pois, crème de coco

Low temperature cooked John Dory, fresh peas, coconut cream

----- 45 €

VIANDES – MEATS

Bœuf de Bavière, déclinaison de courgettes crues cuites

Bavarian beef, various raw and cooked zucchini

----- 41 €

Caille rôtie, pâtes farcies au foie gras, aubergines de Florence et baie de Sancho

Roasted quail, pastas stuffed with foie gras, Florence Eggplant and Sancho berry

----- 43 €

Ris de veau en pomme ou fricassés, asperges vertes

Fricassee of sweetbreads (entire ou sliced), green asparagus

----- 45 €



FROMAGES – CHEESE

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

Assortment of the Alexander farm refined cheeses

-----18 €

DESSERTS – DESSERTS

Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas. Our chef patissier, Cédric Collin kindly asks you to order your dessert at the beginning of your meal. Thank you.

Café gourmand - Gourmet coffee

-----12 €

Compotée de mangues, émulsion ivoire, curry

Slightly cooked mango pieces, ivory light sauce (white chocolate), curry

-----12 €

Mousse amande, gelée verveine et garriguettes

Almond mousse, verbena jelly and small strawberries from South of France

-----12 €

Rocher amande noisette, mousse au chocolat, sauce caraïbe

Rock of almond and hazelnut, chocolate mousse, carabian sauce

-----13 €

Banane caramélisée, caramel d'Okinawa, crémeux citron vert

Caramelized banana, Okinawa caramel, green lemon creamy sauce

-----14 €

Demandez à consulter notre cave à cigares - Please ask to consult our cigar cellar