



La carte du midi

Tous les midis du mercredi au vendredi.

Les entrées

- Crèmeux de potimarron, crème de ricotta au miel, cromesquis de gouda aux truffes et noisettes. 9€
Pumpkin cream, ricotta cream with honey, gouda cromesquis with truffles and hazelnuts.
- Gaspacho de tomates, burrata de chèvre de Nontron et crumble. 10€
Tomato gazpacho, Nontron goat cheese burrata and crumble.
- Croustillant de cochon confit aux figues, sauce tartare et salade. 10€
Crispy pork confit with figs, tartar sauce and salad.
- Langoustine en deux textures grillée et mousseline fine, petits pois et citron. 11€
Langoustine in two grilled textures and fine mousseline, peas and lemon.

Les plats

- Poitrine de cochon confite **ou** Epaule d'agneau confite aux épices douces, panais en deux textures et polenta croustillante. 16€/18€
Confit pork breast or Shoulder of lamb confit with sweet spices, parsnips in two textures and crispy polenta.
- Demi magret **ou** Magret entier, espuma potimarron, poêlée de marrons et pain d'épices. 16€/24€
Half or whole duck breast, pumpkin espuma, pan-fried chestnuts and gingerbread.
- Filet de bœuf **ou** Ris de veau, artichauts en différentes textures, pommes de terre rissolées et compotée d'oignons. 25€
Fillet of beef or sweetbreads, artichokes in different textures, hash browns and onion compote.
- Petites seiches grillées, linguines à l'encre de seiche et coquillages, beurre blanc coquillages. 15€
Grilled cuttlefish, linguine with squid ink and shellfish, white butter shellfish.

Les desserts

- Baba au rhum, espuma caramel, crèmeux vanille et glace au caramel beurre salé. 8€
Rum baba, caramel foam, vanilla cream and salted butter caramel ice cream.
- « Comme une panna cotta » aux fruits exotiques, croustillant coco et sorbet mangue/passion. 8€
"Like a panna cotta" with exotic fruits, crispy coconut and mango/passion fruit sorbet.
- Tartelette chocolat valrhona « Manjari », marmelade yuzu et sorbet citron vert. 8€
Valrhona "Manjari" chocolate tart, yuzu marmalade and lime sorbet.
- Assortiment de trois fromages, pain maison au vin rouge et amandes, fruits secs, marmelade de saison et salade. 7€
Assortment of three cheeses, homemade bread with red wine and almonds, dried fruits, seasonal marmalade and salad.

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous prévenir de vos allergies.
 Certains éléments de la carte peuvent varier selon les disponibilités des produits.*

Tous les prix sont exprimés en euros TTC, Service compris.