



COMPTOIR **CUISINE**

LA CARTE

EN ATTENDANT

Cornet de charcuterie Louis Ospital <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
Jambon de Bayonne, Ferme Abotia <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
Foie gras en terrine	15.80
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	18.00

LES ENTRÉES

Foie gras <i>en bouillon de volaille et légumes pot au feu</i>	15.50
Langoustine et caviar Sturia <i>en tartare, vinaigrette de piquillos et mousse de chou-fleur</i>	24.00
Lapin confit <i>en croustillant, jus réduit aux herbes fraîches</i>	13.50
Maigre <i>en sashimi, condiment lait de coco agrumes, avocat et poivre timut</i>	13.00
Œuf <i>Basse température, syphon de lentilles, grenier médocain et échalotes au jerez</i>	12.50

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	29.50
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	18.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Potimarron (entrée) <i>Velouté, éclat et crumble de châtaignes</i>	13.00
Gnocchis (plat) <i>Citron, copeaux de parmesan et noisettes</i>	15.50

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	20.40
---	-------

LES PLATS

Côte de cochon fermier à partager	48.00
Merlu <i>en pavé, risotto de carottes et confit de citron</i>	24.00
Cabillaud <i>Mousseline de chou rouge et condiment au magret fumé</i>	26.00
Côte de veau <i>à la plancha, butternut rôti, mousse de tarbais et crème de morilles</i>	27.00
Bœuf <i>Paleron confit et laqué, écrasé de patate douce et chou pak choi</i>	26.00
Saint-Jacques <i>comme une blanquette aux légumes de saison</i>	28.00

LES FROMAGES

Sélection de fromages de Jean d'Alos	11.00
---	-------

LES DESSERTS

Riz au lait <i>de la maison</i>	8.00
Coco, combava et sésames <i>Crèmeux de combava, croquant coco, tuile sésame</i>	10.00
Miel et fruits secs <i>en délicieux glacé</i>	9.50
Orange chocolat au lait <i>Finger chocolat au lait, noix de pécan caramélisées</i>	10.00
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
Baba au rhum à partager <i>Confit d'agrumes, chantilly</i>	16.80

*Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter.
La liste des produits allergènes est à disposition.*

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014