

AU DÉJEUNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	19
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus	23

PLATS

Thon rouge de ligne Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert au curry	33
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne) Chou kale, crème de haricots coco fumée & jus au géranium rosat	35
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	15
Chocolat Mayan red 70 % Crèmeux au chocolat, sablé noisette, sauce chocolat à l'Angostura & sorbet au cidre	12
Figue ronde de Bordeaux Moelleux aux amandes, figues confites, ganache coco & glace au poivre rouge de Kampot	12
L'Inspiration du moment	11

AU DÎNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées	19
Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	
Poulpe au barbecue & Guanciaie	21
Espuma d'ajoblanco à la noisette & aubergine fumée	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	23
Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus	

PLATS

Thon rouge de ligne	33
Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert au curry	
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne)	35
Chou kale, crème de haricots coco fumée & jus au géranium rosat	
Carré de cochon Ibaïama (Origine France)	32
Crèmeux de potimarron, prunes grillées & jus corsé à la Vieille Prune	
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	15
Mesclun de jeunes pousses & condiment aux fruits	
Chocolat Mayan red 70 %	12
Crèmeux au chocolat, sablé noisette, sauce chocolat à l'Angostura & sorbet au cidre	
Figue ronde de Bordeaux	12
Moelleux aux amandes, figues confites, ganache coco & glace au poivre rouge de Kampot	
L'Inspiration du moment	11

FORMULES (Menu du marché)

Entrée+plat ou plat+dessert	28
Entrée+plat+dessert	37

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (Midi uniquement)

Tomate cœur de bœuf

Passion, espuma de tomme de brebis, consommé de tomate tagète

Grondin perlon

Crèmeux de cerfeuil tubéreux, pleurote laquée, écume de sardine fumée

Coing confit

Sablé breton aux cacahuètes, ganache à la cardamome verte

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES (Pour l'ensemble de la table) 87

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest

Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus

Tomate ananas & moules marinées

Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert

Thon rouge de ligne

Conchiglionis farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert au curry

Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue

Chou kale, crème de haricots coco fumée & jus au géranium rosat

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix

Parmi notre sélection à la carte

LUNCH

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam	19
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Elderflower & Grape Jelly, Verjus-Pickled Grapes	23

MAIN COURSE

Line-caught Red Tuna Conchiglioni stuffed with feta & Kalamata olives, green crab & curry jus	33
Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) Kale, smoked coco bean cream & Geranium jus	35
A vegetarian option is available upon request	23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	15
Mayan Red Chocolate 70% Chocolate crémeux, hazelnut sablé, chocolate and Angostura sauce & cider sorbet	12
Bordeaux Round Fig Almond cake, confit figs, coconut ganache & Kampot red pepper ice cream	12
The Inspiration of the Moment	11

DINNER

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam	19
Barbecued Octopus & Guanciale Hazelnut and Ajoblanco Espuma & Smoked Eggplant	21
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Elderflower & Grape Jelly, Verjus-Pickled Grapes	23

MAIN COURSE

Line-caught Red Tuna Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus	33
Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) Kale, smoked coco bean cream & Geranium jus	35
Ibaïama Pork Loin (Origin France) Pumpkin cream, glazed wild plums & Umeboshi jus	32
A vegetarian option is available upon request	23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	15
Mayan Red Chocolate 70% Chocolate crémeux, hazelnut sablé, chocolate and Angostura sauce & cider sorbet	12
Bordeaux Round Fig Almond cake, confit figs, coconut ganache & Kampot red pepper ice cream	12
The Inspiration of the Moment	11

SET MENUS (the market menu)

Starter + Main **or** Main + Dessert 28

Starter + Main + Dessert 37

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

Beefsteak Tomato

Passion fruit, ewe's milk cheese espuma, tomato and marigold consommé

Tub Gurnard

Celeriac cream, glazed oyster mushroom, smoked sardine foam

Confit Quince

Breton shortbread with peanuts, green cardamom ganache

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS (Must be ordered by the whole table) 87

Duck foie gras "IGP Sud-Ouest"

Elderflower & grape jelly, verjus-pickled grapes

Pineapple Tomato & Marinated Mussels

Braised samphire & green peppercorn mussel foam

Line-caught Red Tuna

Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus

Barbecued Simmental beef sirloin

Kale, smoked coco bean cream & Geranium jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice

From our à la carte selection