

## Pour commencer

Huîtres des Bouchaleurs.                    x 6    18€                    x 9    26€                    x 12    34€

Assiette à partager pour 2 personnes  
(foie gras, charcuterie ibérique, rillettes de poisson).                    32€

Betterave rouge, mâche, radis multicolores, fromage de chèvre.                    14€

Terrine de foie gras de canard,  
fondue d'oignons doux de Roscoff au genièvre.                    26€

Velouté d'asperges blanches à l'estragon, œuf à 63°,  
chiffonnade de mortadelle.                    22€

Asperges vertes de Mallemort cuites au moment.  
Huile d'olive foisonnée au fromage blanc.                    21€

Six huîtres Gaya.                    22€

Chair de tourteau, amandes coquillages.  
Mayonnaise au plancton.                    27€

Saumon fumé, maigre fumé, dorade ½ sel.  
Crème de chou-fleur aux algues.                    25€

Tartare de maquereau, poireaux à la moutarde.                    18€

## Plats

Poêlée d'encornets / txistorra, endives braisées.                    33€

Cabillaud poché sur une fondue d'épinards, céleris branches et  
pommes de terre nouvelles. Beurre Mantais.                    28€

Lotte rôtie enrobée de lard blanc de Bigorre, pok-choy.                    40€

Blanquette de veau au gingembre, macaronis aux légumes printaniers.                    33€

Entrecôte de bœuf taillée façon thaï, pommes paillasson.                    36€

Suprême de volaille fermière aux morilles, quenelles de pomme de terre.                    36€

## *Fromages*

*Assiette de Fromages frais et affinés*  
14€

## *Desserts*

*Baba au rhum brun, marmelade de pamplemousse rose et orange. Chantilly.* 14€

*Biscuit roulé croquant à l'angélique, compote de pommes et raisins blonds.* 13€

*Entremets blanc. Fraise Gariguette* 14€

*Millefeuille à la vanille de Tahiti.* 14€

*Salade de fruits. Tuile aux amandes.* 12€

*Panna-cotta au café, Joconde Amaretto, fruits secs caramélisés.* 13€