

# MENU DU SOIR

- Œufs de Cabillaud Fumé, Huile d'Estragon 9€
- Cromesquis Morteau & Comté, Ail Noir 9€
- Anchois de l'Escala, Guindillas, Coriandre 10€
- Jambon 24 Mois de Noir de Bigorre 12€
- Burratina, Pesto Ail des Ours, Pistaches 12€
- Asperges, Gribiche, Pickles, Crumble de Pain 14€
- Daurade Royale, Fenouil, Taggiaches, Artichaut 16€
- Tataki de Bœuf, Betterave, Ponzu, Nori, Combawa 16€
- Gigot d'Agneau, Labneh, Harissa, Fêta 16€
- Cote de Cochon (300g), Chimichurri, Rattes, Noisettes 24€
- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru 12€
- Citron, Basilic, Palet Breton, Meringue 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€) 50€  
(Servi pour l'ensemble de la table)