

---

ENTRÉES

---

POIREAUX VINAIGRETTE / PASSION / PAIN GRILLÉ 15€

*Blanc de poireaux cuit à basse température, mini-poireaux et vinaigrette fruit de la passion*

HUÎTRES EN DÉCLINAISONS 22€

*Hareng fumé / Beurre d'ail / Gelée pomme verte concombre / Échalottes confites*

OEUF BIO / POUTARGUE / FENOUIL / CURRY 18€

*Oeuf de poule parfait, fines lamelles de poutargue, pickles de fenouil, coulis de cresson et émulsion curry*

FOIE GRAS / HOMARD / BOUILLON IODÉ 26€

*Foie gras poêlé, homard, légumes fondants et condiment*

PATA NEGRA « JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA DON FAUSTINO » 23€

*Chiffonnade de Jambon Iberico 36 mois d'affinage (50 gr.) et toasts de pain grillé*

---

PLATS

---

CABILLAUD / CRESSON / SAUCE CHIMICHURRI 32€

*Pavé de cabillaud mariné aux épices douces, mousseline de cresson et sauce aux herbes*

SAINT-PIERRE / GINGEMBRE / CÉLERIS / AGRUMES 38€

*Filet de Saint-Pierre rôti au beurre demi-sel, céleris étuvé, condiment ail gingembre et pointes d'agrumes*

BOEUF / POMME DE TERRE GRENAILLES / KETCHUP MAISON 34€

*Filet de rumsteak cru et cuit, grenailles sautées, ketchup . . .*

VOLAILLE / ÉCREVISSES 31€

*Cuisse de volaille désossée, queues et jus d'écrevisses, purée de pomme de terre huile d'olive*

RIS DE VEAU / NAVET « BOULE D'OR » / ANCHOIS MARINÉS 40€

*Noix de ris de veau rôti, piqué aux anchois, navet confit au piment d'espelette, jus de viande*

---

DESSERTS

---

FROMAGES 14€

*Sélectionnés par « L'affineur Affiné »*

CHOC / CHOC / CHOC 15€

*Ganache fumé, biscuit moelleux et chocolat chaud*

KIWI / AVOCAT / PAMPLEMOUSSE 13€

*Avocat caramélisé au sucre vanillé, coeurs de kiwi snackés, sorbet pamplemousse*

ANANAS / CARDAMOME / RHUM-COCO 14€

*Ananas pochée, sorbet Rhum-Coco, coulis de citron vert et pointe de cardamome*