

<b>Fraîcheur de tourteaux</b> Avocat, Coriandre & Perles de Yuzu	<b>17,00€</b>
<b>Tartare de canard</b> Kiwi & Huitres	<b>18,00€</b>
<b>La Burrata des Pouilles</b> Tomates anciennes & Pesto	<b>16,00€</b>
<b>Ceviche de Dorade</b> Combawa & Shishito	<b>18,00€</b>
<b>Carpaccio de Bœuf Holstein</b>	<b>19,00€</b>
<b>La fricassée de "Sot L'y Laisse"</b> Menthe & Amandes	<b>17,00€</b>
<b>Aioli de Cabillaud</b> Légumes croquants, Citron confit & Coulis de Persil	<b>18,00€</b>
<b>Gaspacho de concombre</b> Aiglefin & Noisettes grillées	<b>15,00€</b>
<b>Pluma Iberico rôti</b> Confit de carotte, Sucrine grillé & Jus de Régliše	<b>22,00€</b>
<b>Le Coquelet des Landes à la Sarriette</b> Pomme Galet, Petits Pois & Citron	<b>25,00€</b>
<b>Crevettes Nobashi à la plancha</b> Risotto Néro & Jus d'oursins	<b>25,00€</b>
<b>La Bavette d'Aloyau aux Echalotes</b> Mousseline & jus Gras	<b>27,00€</b>
<b>Magret de Canard à la ficelle</b> Gargouilloux de Légumes	<b>26,00€</b>
<b>Le Dos de Cabillaud rôti au beurre</b> Ecrasée de Ratte, Grises du Nord & Hollandaise	<b>24,00€</b>
<b>Le Saint Pierre à la plancha aux aromates</b> Tartare de Courgettes & Chimichurri	<b>27,00€</b>
<b>Soupe de Melon</b> Crème fumé & Oignons	<b>9,00€</b>
<b>Carpaccio de Fraises</b> Oristaux de Menthe, Mascarpone, Sorbet Tomate & Basilic	<b>9,00€</b>
<b>Pêches rôties</b> Sablé & Crème caramel au beurre salé	<b>9,00€</b>
<b>Terrine de Chocolat</b> Crème au Piment d'Espelette	<b>9,00€</b>
<b>L'Assiette de Fromages continentale</b>	<b>14,00€</b>

**Nous vous proposons une sélection de vin au verre  
pour accompagner vos plats :**

**Vins Blancs**

**Riesling «Klipfel»** **6,50€**

Pour accompagner «Les Tourteaux»

**Arbois Domaine Jacques Puffeney «Sacha»** **9,00€**

Pour accompagner «Le Tartare de Canard» et «Le Coquelet des Landes»

**Pouilly Fumé «Clos des Criots» Salmon** **7,00€**

Pour accompagner «La Dorade» et «L'Aioli de Cabillaud»

**Chablis "La Chablisienne"** **7,00€**

Pour accompagner «Le Dos de Cabillaud» et «Le Saint Pierre à la plancha»

**Vin rosé**

**Tavel Château d'Aquéria** **6,00€**

Pour accompagner «Le Gaspacho de Concombre» et «Les Crevettes Nobashi»

**Vins Rouges**

**Médoc «Château la Branne»** **7,00€**

Pour accompagner «La Burrata des Pouilles»

**Saint-Chinian «Mas De Cynanque»** **7,00€**

Pour accompagner «La Bavette d'Aloyau» et «Le Magret de Canard»

**Côte du Rhône Village «Jean Berteau»** **6,00€**

Pour accompagner «Le Carpaccio de Bœuf», «La Fricassée de «Sot L'y Laisse»  
et «Le Pluma Iberico rôti»

**Vin Moelleux blanc**

**Bergerac «La Tourmantine»** **6,00€**

Pour accompagner «La Soupe de Melon», «Le Carpaccio de Fraises» et «Les Pêches rôties»

**Vin Moelleux rouge**

**Maury «Mas Mudigliza»** **8,50€**

Pour accompagner «La Terrine de Chocolat» et «L'Assiette de Fromages»

**Bulle**

**Laurent Perrier** **9,50€**

