Sourire
le restaurant

CARTE - AUTOMNE 2026

• APERO

Pain Bretzel à tremper, crème de tarte flambée (par 2 pièces)	5 e
Enoki en Tempura, crème de champignons, sauce Barbecue	10 e

• ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de maïs, chorizo grillé, Ossau Iraty, brioche	15 e
Tartelette feuilletée aux champignons sauvages, persillade, sauce vin jaune	16 e
Saint-Jacques au beurre de vanille, crème de marron, sauce corail	18 e

• PLATS

Joues de boeuf confite, crème de pomme de terre, chutney d'ail noir, sauce épicée	28 e
Gnocchis aux girolles, Cacio e Pepe, vinaigre Petimezzi	26 e
Lotte fumée au miso, coquillages, riz vinaigré, sauce marinière	29 e
Magret de canard, croquette des cuisses, carottes à hibiscus, sauce à manger	29 e

• DESSERTS

Chariot de fromages - *en direct de nos producteurs*	16 e
Mousse tiède au chocolat, glace pop corn, biscuit et streusel cacao	15 e
Sorbet Raisin Muscat, mousse de yahourt à la vanille, gel verjus, noix grillées	15 e
Tarte tatin de poires, sorbet yuzu, chantilly matcha	15 e

MENU DEGUSTATION 4 TEMPS - *pour l'ensemble de la table, soir uniquement* 65 e

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
Origine viande : France – EU
La liste des allergènes est consultable sur demande

Sourire
le restaurant

MENU – AUTUMN 2026

• SNACKS

Bretzel bread, *tarte flambée* syphon (2 pcs)	5 e
Enoki in Tempura, mushrooms cream, Barbecue Sauce	10 e

• STARTERS

64° cooked-egg, corn cream, grilled chorizo, Ossau-Iraty cheese, brioche croutons	15 e
Tartlet with wild mushrooms, persillade mousse, Vin Jaune sauce	16 e
Seared Scallops with Vanilla Butter, Chestnut cream, Coral Sauce	18 e

• MAIN COURSES

Confit beef cheeks with spycies sauce, potatoes cream, black garlic chutney	28 e
Gnocchi with chanterelles, Cacio e Pepe sauce, Petimezzi vinegar	26 e
Miso-glazed monkfish, cockles, vinegared rice, smoked marinière sauce	29 e
Duck breast, duck confit croquette, roasted carrots, hibiscus sauce	29 e

• DESERTS

Cheese trolley - *Direct from our producers*	16 e
Chocolate mousse, popcorn ice cream, cocoa biscuit and crispy streusel	15e
Muscat grape sorbet, vanilla yogurt mousse, verjus gel, toasted walnuts	15 e
Pear Tarte Tatin, yuzu sorbet, matcha whipped cream	15 e

4-COURSE TASTING MENU - *for the entire table, evening only* 65 e

Prices include tax and service / We do not accept cheques
Meat origin: France – EU
List of allergens available upon request