



CARTE - AUTOMNE 2026

• APERO

Pain Bretzel à tremper, crème de tarte flambée (par 2 pièces)

5 e

Enoki en Tempura, sauce Barbecue

10 e

• ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de maïs, chorizo grillé, Ossau Iraty

15 e

Tartelette feuilletée aux champignons sauvages, persillade, vin jaune

16 e

Carpaccio de thon rouge, émulsion miso, yuzu kosho, croûtons

18 e

• PLATS

Joues de Boeuf aux épices, crème de pommes de terre, chutney d'ail noir

28 e

Gnocchis aux chanterelles, Cacio e Pepe, vinaigre Petimezzi

26 e

Lotte au miso, coques, riz vinaigré, marinière fumée

28 e

Magret de Canard, carottes, 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 cacao

15 e

Sorbet Raisin Muscat, mousse de yahourt à la vanille, verjus, noix grillées

15 e

Tatin de poires, sorbet yuzu, chantilly Matcha

15 e

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

65 e





MENU – AUTUMN 2026

• SNACKS

Bretzel bread, *tarte flambée* syphon (2 pcs)
Enoki in Tempura, Barbecue Sauce

5 e
10 e

• STARTERS

Perfect egg, corn cream, grilled chorizo, Ossau-Iraty
Wild mushroom puff pastry tartlet with persillade and Vin Jaune
Bluefin tuna carpaccio, miso emulsion, yuzu kosho, croutons

15 e
16 e
18 e

• MAIN COURSES

Spiced beef cheeks, potato cream, black garlic chutney
Gnocchi with chanterelles, Cacio e Pepe, Petimezzi vinegar
Miso-glazed monkfish, cockles, vinegared rice, smoked marinière sauce
Duck breast, carrots, hibiscus, eating sauce

28 e
26 e
28 e
29 e

• DESERTS

Cheese trolley - *Direct from our producers*
Warm chocolate mousse, popcorn ice cream, cocoa biscuit
Muscat grape sorbet, vanilla yogurt mousse, verjus, toasted nuts
Pear Tarte Tatin, yuzu sorbet, matcha whipped cream

16 e
14 e
15 e
15 e

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

65 e



25 SEPTEMBRE 2026

MENU DEJEUNER

*vendredi uniquement
le menu change chaque vendredi en fonction des arrivages*

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT
25 e

ENTREE - PLAT - DESSERT
30 e

PLAT UNIQUE
20 e

Burrata, tomates râpées, piquillos, olives de Kalamata, tuile de croissant
Burrata, grated tomatoes, piquillo peppers, Kalamata olives, croissant tile

Ravioles d'agneau, shitakés, fondue d'oignons, Cacio e Pepe
Lamb ravioli, shiitake mushrooms, onion fondue, Cacio e Pepe

Mousse chocolat, glace pop corn, biscuit cacao
Chocolate mousse, popcorn ice cream, cocoa biscuit