

Dessert



Le Caf

13
€



La Patate Douce

13
€



Dgustation De Divers Fromages De Notre Matre Affineur Philippe Olivier

13
€

Desserts



Glace

9



Sorbet



Fromage Travail Voir Ardoise).

9
€



Tartelette Yuzu

9
€



Le Chocolat Caf

9
€



Dessert du Moment (Voir Ardoise)

9
€



Assiette de Sorbets et Glaces

9
€

Apéritif



Fromage



Moules

9

Plats principaux



Loup de mer

Snacks



Croustilles de quesadilla

14

Plats de poisson



Poisson et frites

1



Croquettes de poisson

7

Boissons



Un verre de vin

6
€



Une demi-bouteille d'eau

4
€



Une bouteille d'eau

6
€

Plats végétariens



Légumes

Starter



Crustacs En Gele De Concombres, Dclinaison De Mayonnaises

24
€



Les Hutres Spciales De Gillardeau, Divers Pains Et Condiments

21
€



Crme De Chou-Fleur Au Thym Citron, Langoustines Brles Et Caviar DAquitaine

30
€



Foie Gras Du Puit Du Sart Comme Un Lucullus, Boeuf Fum Et Safran De La Baie De Somme

25
€



Oeuf Parfait Faon Meurette, Guanciaie Et Girolles

21
€

Main Course



Poulpe Confit Au Vin Rouge, Fum Minute Au Bois De Htre, Risotto L'Encre De Seiche

34
€



Agneau De H En Raviole Ouverte, Jeunes Pousses En Vinaigrette

32
€



Tranchettes De Boeuf Flambes Au Gin Infus LAil Noir, Crme De Kampt

39
€



Filet De Turbot Grill, Bouillon De Coco Au Poivre Vert Et Coriandre

32
€



Coeur De Ris De Veau Crousti-Moelleux, Jus Court LOseille

32
€

Hors d'Oeuvres



Duo De Saumon Fum De La Maison J.C David Et Hutres Gillardeau Spciales

14
€



Oeuf Parfait, Crme De Parmesan Et Guanciaie

12
€



Nage DEscargots Du Choquel LAil Et Aux Girolles

13
€



Sardines Millsimes De J.C David Et Condiments

12
€



Petite Charcuterie Ibrique, Italie Igp, Et Porc Noir De Bigorre

13
€

Häagen-Dazs Eis



Chocolat

13
€

Aperitif



Coupe de Champagne

12
€

Energydrinks



Blanc

Alcoholic Beverages



Bouteille de champagne

70
€

Café



Café

4
€

Nos Desserts



La Pomme

13
€

Non classé



saucisson de porc noir de bigorre

19
€



Suggestion Du Moment (Voir Ardoise)

23
€



Filet De Bar La Plancha, Beurre Blanc Champagne

26
€



Pice de Boeuf au Poivre Vert

24
€



Poulpe Grill En Salade De Bl Concass, Haricots, Salsa Verde

24
€



Nuggets De Ris De Veau, Ravigote LAil Noir, Pickles De Dakon

26
€



Bouteille de vin

26
€



Caviar DAquitaine Sturia Vintage gr.

70
€



Sardines Millsimes de Chez J.C David et Condiments

12
€



Dclinaison DAntipastis Froids

15
€



Boissons



Plat principal



Entre



Dessert



Coquilles saint-jacques

9



Homard

9



La Tatin

9
€