

L'humeur du chef

Les Huîtres N°3 :

-Les 6 :	12€
-Les 9 :	15€
-Les 12 :	20€

Assiette d'assortiment de Charcuterie
(La Maison du Jambon Arrosagaray) 15€

Assiette de jambon Bellota
(La Maison du Jambon Arrosagaray) 16€

La salade Fous de bassin
Saumon fumée ou poulet au sésame

La petite	15€
La grande	22€

Les Entrées:

Le cru, le mi-cuit, le poêlé de Foie gras
et son chutney de pomme verte et
oignons rouges 25€

Déclinaison d'huîtres : chaudes, en cromesquis,
en émulsions 24€

Les tomates jaunes, vertes, rouges et noires
accompagnées de sa burrata huile au basilic 18€

Les Poissons:

Pavé de saumon grillé et son riz noir 28€

Maigre de ligne et son risotto 30€

Les langoustines au basilic en feuille de
brick et ses tagliatelles à l'encre de seiche 34€

Thon Rouge mi- cuit aux deux sésames
et ses légumes 34€

La choucroute de la mer en cocotte 31€

Les Viandes:

Tournedos Rossini et son jus 30€

Côte de Bœuf pour deux (env. 1kg 200) 68€

La noix d'agneau sa croute d'herbes,
risotto crémeux 34€

Pigeonneau désossé et ses légumes 33€

Les Desserts:

Assiette de Fromages 10€

La crème Brûlée 10€

Les gourmandises café ou thé 10€

Le dessert du moment 8€

Glaces ou sorbets maison 7€
(Pomme, Mangue, Ananas, Chocolat, Vanille)

(Produits frais - Service Compris)