





























POUR COMMENCER

-   · Filets d'anchois avec pain à la tomate - 15,90 €
-   · Ventre de thon avec vinaigrette Gildas et tomate Raff - 13,40 €
-  · Épaule ibérique de bellota - 17,90 €
-   · Sandwick avec sobrasada ibérique avec miel et fromage Taleggio - 9,80 €
-   · Fromage artisanal - 14,30 €
-   · Terrine de foie gras maison avec pain brioche, orange et épices - 18,50 €
-   · Poires au four avec Roquefort, noix de pécan, roquette et fruit de la passion - 12,40 €
-  · Filet de saumon fumé Carpié glacé aux agrumes - 22,50 €
-     · Tartare de thon Balfagó et avocat dans une brioche avec une touche asiatique - 16,80 €
-   · Hareng fumé Carpié avec houmous de tomates séchées, amandes et vinaigrette à l'ail noir - 10,80 €
-      · Brandade de morue avec œufs de saumon, saké, algues et pickles asiatiques - 14,40 €

POUR FINIR

-  · Chocolat sublime - 6,30 €
- Ananas au miel de canne et citron vert - 4,80 €
-   · Panna cotta aux baies - 5,60 €



“ TOUTS NOS PLATEAUX SONT FAITS AU MOMENT, LES VIANDES PROCÈDENT DES PAYSANS QUI ALIMENTENT À SES ANIMAUX DE FORME DURABLE SANS DES ADDITIFS CHIMIQUES ET LES LÉGUMES SONT DES FERMES DE PROXIMITÉ ”