

## ENTRÉES

Sardine de Saint-Jean-de-Luz marinée à l'huile d'olive brousse de brebis, tomates, gaspacho	39,00 €
Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée céleri rémoulade, raifort	39,00 €
Rouget Barbet laqué au piment d'Espelette, citron confit fleur de courgette soufflée, jus bouillabaisse	44,00 €
Noble Pâté-Croûte porc noir de Bigorre, canard et foie gras d'oie du Sud-Ouest Production limitée	49,00 €

## PLATS

Cabillaud rôti croustillant d'aubergine-miso	49,00 €
Saint Pierre petit bateau risotto de pomme de terre Charlotte, girolles	59,00 €
Couscous agneau Allaiton de l'Aveyron rôti au sautoir houmous, coco de Paimpol, coriandre	59,00 €
Steak – frites filet pur de bœuf normand rôti au poivre concassé flambé au cognac Delamain, pommes frites taillées à la main	69,00 €

## DESSERTS

Gaufre de Bruxelles	18,00 €
Baba au rhum El Dorado 12 ans	18,00 €
Paris-Brest	18,00 €
Tarte au chocolat amer, glace pistache de Sicile torréfiée	18,00 €
Sélection de fromages affinés	18,00 €