



## ENTREES

Crème de Maïs au Piment Fumé **7€**  
*Œuf Parfait et Pop Corn*

VEGETARIEN

Aranccinis Tartufata **8€**  
*Crème de Champignons*

VEGETARIEN

Tataki de Bœuf **12€**  
*Crème de Betterave Acidulée*

Velouté de Panais **7€**  
*Crème Légère aux Noix*

VEGETARIEN

Les Huîtres du Bassin d'Arcachon  
Les Parcs de l'Impératrice de Joël Dupuch  
*Servies avec Perles de Vinaigre, Echalotes et Toasts*  
Par 6 : **15€** Par 9 : **20€** Par 12 : **25€**

## PLATS

Dos de Saumon Rôti, Risotto aux Herbes **24€**  
*Coulis de Piquillos*

Suprême de Volaille, Frites de Polenta **23€**

Persillé de Basse Côte, Millefeuille Pomme de Terre au Comté **25€**

Assiette de Légumes Rôtis **22€**  
*Crème aux Herbes ou vierge de légumes & Pickles D'oignons*

VEGETARIEN

## A PARTAGER

Assiette de Lomo Bellota **12€**  
*Mesclun*

Planche D'assortiment de Mezzes **15€**  
*Crème Zaatar, Aranccini & Houmous Haricots Rouges*

## VOUS PRENDREZ BIEN UN PEU DE DESSERT ?

Assiette de St Nectaire Fermier **12€**  
*Mesclun*

Eclair Crème de Yuzu et Poivre Timut **7€**

Tiramisu **6€**

Tartelette Chocolat et Fève Tonka **7€**

Glaces & Sorbets by O Sorbet D'Amour  
*Framboise, Fraise, Cassis, Passion, Citron, Ananas, Cerise & Vanille*

2 Boules : **6,5€** 3 Boules : **7,5€**

## MENU KIDS 12€

Plat / Dessert / Boisson  
Poulet Crispy Ou Pêche du Jour  
Pommes frites  
Glace By O Sorbet D'amour  
Soda ou ½ Evian ou ½ Badoit