

Carte et Menus





À la carte

Entrées

Planche de charcuterie	15€
Planche de charcuterie à partager	26€
Saint Jacques snackées, crémeux de topinambours, cappuccino d'ail noir	20€
Filet de Mulet, tartare d'avocats, vinaigrette d' agrumes	16€
Cassolette de ris de veau, houmous	18€
Salade boulghour œuf parfait, choux rouge & chorizo Bellota	15€
Foie gras de canard & son chutney	19€

Plats

Burger à la joue de porc confite, ketchup de potimarron, Ossau-iraty	25€
Pavé de faux-filet & son jus truffé	30€
Ballotine de pintade farce fine aux champignons	26€
Poisson du marché, déclinaison de carottes	28€
Conchiglioni farci à la poitrine de veau, émulsion épinard	24€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Desserts

Plateau de fromages : Assortiment de 3 fromages	13€
Assortiment de 5 fromages	18€
Douceur mangue pistache	10€
Parfait glacé au pain d'épices, poire & crème au marron	10€
Autour de la Mandarine & crémeux chocolat	10€



À la carte

Starters

Charcuterie platter	15€
Charcuterie platter to share	26€
Calf sweetbread casserole, hummus	18€
Mullet fillet, avocado tartare, citrus vinaigrette	16€
Scallops with leek fondue and horseradish cream	20€
Boulghour salad, œuf parfait, red cabbage & chorizo Bellota	15€
Duck foie gras and chutney	19€

Main courses

Burger with braised pork cheek, with Ossau-iraty cheese	25€
Sirloin steak with truffle jus	30€
Ballotine of guinea fowl with fine mushroom stuffing	26€
Conchiglioni stuffed with veal breast, spinach emulsion	24€
Fish from the moment, variation of carrots	28€

all main course are served with seasonal vegetables

Desserts

Cheeses platter : Assortment of 3 cheeses	13€
Assortment of 5 cheeses	18€
Mango pistachio sweetness	10€
Mandarine & creamy chocolate	10€
Pear & gingerbread iced parfait, chestnut cream	10€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Entrées

Cassolette de ris de veau, houmous

OU

Filet de Mulet, tartare d'avocats,
vinaigrette d'agrumes

Plats

Ballotine de pintade farce fine aux champignons

OU

Poisson du marché, déclinaison de carottes

Desserts

Douceur mangue pistache

OU

Parfait glacé au pain d'épices, poire &
crème au marron



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Starters

Sweetbread casserole, hummus

OR

Mullet fillet, avocado tartare, citrus
vinaigrette

Main courses

Guinea fowl ballotine with fine
mushroom stuffing

OR

Catch of the day, carrot medley

Desserts

Pear & gingerbread iced parfait, chestnut cream

OR

Mango pistachio sweetness



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Présenté uniquement le midi, hors jour férié et week-end
Le menu peut évoluer au cours de la semaine en fonction des arrivages

Entrée

Velouté de courge, œuf parfait 11€

Plat

Emincé de magret de canard, crème de poivre
fermenté 18€

Dessert

Pommes caramélisées, crumble spéculoos & crème
montée 8€

Menu "Petit vigneron" (menu enfant)

15€

jusqu'à 12ans

Plat

Selon arrivage du chef 10€

Dessert

Boules de glace 5€



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Presented only at noon , excluding holidays and weekends
The menu may change during the week depending on our produce

Starter

Creamy squash soup, slow cooked egg 11€

Main course

Sliced duck breast, fermented pepper cream 18€

Dessert

Caramelized apples, speculoos crumble & whipped cream 8€

Menu "Petit vigneron" (kid's menu)

15€

12 years old

Main course

According to the chef's arrival 10€

Dessert

Ice cream 5€