

Entrées

Foie gras fait maison au piment d'Espelette et martini blanc avec son chutney aux griottes 23€

Home-made foie gras with Espelette pepper and white martini with morello cherry chutney

Vin recommandé : Viogner-Vendanges d'Octobre, Blanc

Duo de saumon fumé et gravlax au romarin frais et sa crème à l'oignon confit 19€

Duo of smoked salmon and gravlax with fresh rosemary and onion cream

Vin recommandé : Minuty Prestige Blanc

Carpaccio de bœuf à l'italienne 16€

Italian style beef carpaccio

Vin recommandé: Le Clan des Loups - AOP Village Rouge

Salade de rougets aux agrumes 17€

Red mullet and citrus salad

Vin recommandé: Uby n°3, côte de Gascogne Blanc

Salade italienne 16€

Salade verte avec jambon cru, tomates séchées et copeaux de parmesan

Green salad with cured ham, sundried tomatoes and parmesan shavings

Vin recommandé: Entre-Amis, Vin du pays du Var Rosé

Ardoise duo à partager

Assortiment de foie gras, saumon fumé, saumon gravlax et poulpe 31€

Assortment of foie gras, smoked salmon, gravlax salmon and octopus

Vin recommandé : La Chablisienne, Le finage - Chablis Blanc