

À TABLE

Carte élaborée par la Cheffe Chloé Charles

Tempura de poisson, sauce tartare	9
Accras de légumes, sauce tartare	9
Huitres N3 Arcachon x 6	13
Salade de poulpe et concombre tapé à l'ail	13
Tartare de bœuf haché minute, olives et capres	13
Salade de tomates, vinaigrette à l'huile de feuille de figuier et pain grillées	8
Salade de crudités, riz grillé, colatura	10
Aubergine rôtie, concentré de bouillabaisse et cacahuète	13
Gravelax de rouget grondin, crème fumée	13
BLT : Bonite / Lettuce / Tomato	21
Moules – frites - txistorra	20
Aïoli de légumes de printemps et œuf mollet	18
Aïoli de légumes de printemps et poisson du jour	22
Salade clam chowder : pommes nissolées et échine de cochon frite, vinaigrette comme un aïoli, coques de pêche à pied	19
Volaille de la ferme de Vertessecc rôtie, jus de viande au garum de parmesan, polenta	22
Assiette de fromages	9
Profiterole vanille et chocolat	9
Fruit de saison, coulis de fruits rouge creme montée mascarpone	9
Tiramisu	9
Glaces : Chocolat, Vanille, Framboise, Verveine, Yaourt, Caramel au beurre salé, Citron-basilic, Noisette	1 boule 4,5 2 boules 7,5 3 boules 10

Prix service compris - TTC



Nos suggestions du jour à l'ardoise