

# Pour Commencer

## PALOURDES

Chou-rave | Herbe Marine | Huile de Moutarde

20

## ANCHOIS CANTABRIENNES

Sur Tartines | Tapenade de Poivron Rouge

16

## CAVIAR

Crème Cultivée | Blini de Sarrasin | Oeuf de Caille

30g | 150 50g | 275 100g | 500

# Entrées

## CÉSAR

Boquerones ou Vegan | Crumble de Pain au Levain

22

## BURRATA

Tomate Ancestrale | Prune | Pérille

26

## PÉTONCLES

Salade de Céleri | Confiture de Pomme | Oseille

26

## CRUDO SAUMON

Aneth | Kosho | Huile d'Olive

28

## STEAK TARTARE

Jaune d'Œuf Séché | Tournesol

25

# Pâtes

## CAVATELLI

Champignon Sauvage | Fève | Crevette | Estragon

28

## TAGLIATELLES

Ragoût d'Agneau Épicé | Graine de Citrouille | Pecorino

32

## CAPPELLETTI

Homard | Sabayon | Huile de Safran

34

# Plats

## BAR NOIR

Ail Noir | Carnaroli | Courgette

42

## FLÉTAN

Girolle | Maïs d'Été | Petit Lait

50

## FILET MIGNON

Carotte | Fondant de Pomme de Terre | Oignon fumé

62

## DUO D'AGNEAU

Calendula | Abricot | Farro | Patate Douce

65

## HOMARD ENTIER

Au Poivre | Dauphine de Pomme de Terre

88

# À partager

## COURONNE DE CANARD

Argousier | Topinambour | Champignon

100

## CÔTE DE BOEUF

Broccolini | Salade du Jardin | Bordelaise

175