
LES ENTRÉES

Marbré de foie gras, velouté de dattes, échalotes confites, condiment poireaux, pain aux figues	25 €
Noix de Saint-Jacques rôties, effeuillé de choux de Bruxelles, chips de chorizo, cédrat mariné et écume coco citronnelle	22 €
Ballotine de volaille aux pistaches, billes de céleris glacés, purée d'épinards, citron caviar, beurre blanc gingembre	17 €
Calamar en deux textures, butternut à basse température, quartier de pamplemousse, émulsion à l'encre de seiche	18 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	18 €
9 huîtres creuses de Cancale N°3	13 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	9 €

LES POISSONS

Le carrelet, croustille de sarrasin et confiture de miel, vapeur de poireaux grillés, tétragone, gomasio Sobacha	20 €
Soupière de Saint-Jacques, gnocchis de Kabocha à la Tajet champignons, Arrolata Manica à la truffe	28 €
La pêche de nos côtes, raviolis croustillants de grenouilles, endives confites, pulpe de cresson, vierge oseille, noix et endive	26 €

LES VIANDES

Ris de Veau laqué Mandarine, brochette de choux et coings dans l'esprit d'un Kebab, pulpe de panais	33 €
« La Barbaque à Pedro » de la tête aux pieds, aux herbes à tortues, hélianti, jaune d'œuf confit	20 €
Le râble de lapin du « Clos Vieux Lille » en croûte de sésame et pavot, jeune navet farci au tamarin et foie gras	25 €

LES FROMAGES

Assiette de trois fromages affinés, mesclun	6 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	6 €

LES DESSERTS

Macaronade de carottes confites et vanille brûlée, streusel fève de tonka, glace vanille	11 €
Sphère de chocolat, brownies aux noix de pécan caramélisées, sorbet cacao et crème d'agrumes	12 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	8 €
Dessert d'antan revisité du moment	9 €
Café Nespresso gourmand	8 €

Tous nos prix sont annoncés "taxes et service compris".
 Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.
 Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée de certains produits.