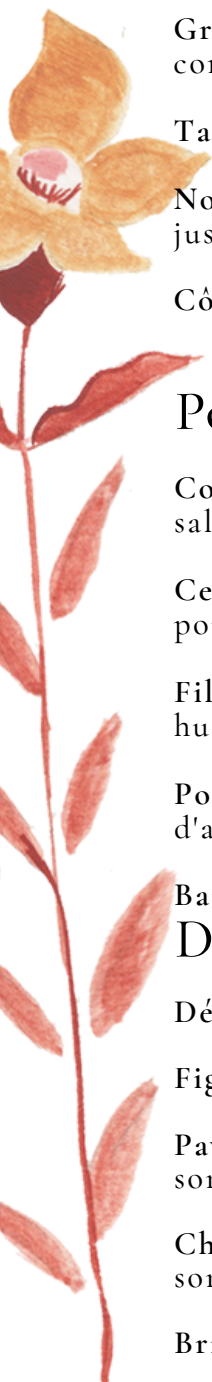


N O T R E C A R T E

Caviar STURIA AQUITAINE, blinis sarrasin, crème aigrette	30gr. 55 100gr. 175
Vegetal <i>Vegetal</i>	
Moutabal, condiment tomate pimentée, chips de semoule, huile de coriandre	11
Tomates cerises confites, mûres, Dukkah, huile fumée, basilic	12
Coco de Paimpol, beurre d'estragon, premières girolles, Pecorino au poivre, croûtons de focaccia	14
Burrata 125grs de la laiterie Burdigala, chutney de pêches aux épices, basilic, amandes grillées au zaatar maison	18
Viande <i>Viande</i>	
Focaccia maison, mortadelle italienne, ketchup de cèpes, stracciatella, basilic	16
Ravioli del plin, beurre fumé, levure séchée, vieux brebis, citron, jus de veau	18
Gravelax de filet de bœuf d'Aveyron 100gr, tomme de Rodez, condiment et pickles de pomme Reinette, poivre long	19
Tartare d'agneau 150gr, huile de feuille de figuier, amandes, figues, salicorne	21
Noix de veau 150gr, girolles poêlées, ail noir, échalotes confites et pickles, jus de veau	22
Côte de bœuf de l'Aveyron 1,2kg, pommes paillason, jus de viande	95
Poisson <i>Poisson</i>	
Coques de Bretagne, bouillon de lard fumé, Sriracha maison, citron vert, salicorne	18
Ceviche de langue bleu 130gr, citron brûlé, courgettes, pickles d'échalotes, pousse de petits pois	19
Filet de Dorade Sébaste grillé, beurre blanc au fenouil, noix de cajou, huile d'aneth	21
Poulpe grillé, poivrons confits, houmous vert, chimichurri, pimentón, chips d'ail	23
Bar entier grillé, riz rouge, cébette	39
Dessert <i>Dessert</i>	
Déclinaison de 5 fromages, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle	12
Figues rôties, pistache, sumac, sablé breton, glace yaourt	9
Pavlova fine, syphon et brunoise de concombre, crème montée mascarpone, sorbet citron vert, agastache	9
Chocolat noir Origine, croustillant feuillantine, confit d'échalote, sorbet framboise, shiso pourpre	10
Brioche Frida, caramel Amaretto, glace vanille	11



O U R M E N U

STURIA AQUITAINE Caviar, buckwheat blinis, sour cream 30gr. 55
100gr. 175

Vegetal *Vegetal*

Moutabal, spicy tomato condiment, semolina chips, coriander oil 11

Candied cherry tomatoes, Dukkah, smoked oil, basil 12

White bean "Coco de Paimpol", tarragon butter, first chanterelles, black pepper Pecorino, focaccia croutons 14

Burrata 125grs from the Burdigala dairy factory, peach chutney with spices, basil, roasted almonds with homemade zaatar 18

Meat *Meat*

Homemade focaccia, Italian mortadella, porcini mushroom ketchup, stracciatella, basil 14

Ravioli del plin, smoked butter, dried yeast, sheep, lemon, veal juice 18

Gravelax of Aveyron beef fillet 100gr, condiment and pickles of apple Reinette, tomme of Rodez, long pepper 19

Lamb tartare 150gr, fig leaf oil, almonds, figs, samphire 21

Veal scallop 150gr, pan-fried chanterelles, candied and pickles shallots, black garlic, veal jus 22

Prime Rib of beef from Aveyron 1.2kg, pommes paillason, meat juice 95

Fish *Fish*

Ceviche of blue ling 130gr, burnt lemon, zucchini, shallot pickles, pea shoots 18

Brittany cockles, smoked bacon broth, homemade Sriracha, lime, samphire 18

Grilled sea bream fillet, fennel white butter, cashew nuts, dill oil 21

Grilled octopus, candied peppers, green hummus, chimichurri, pimiento, garlic chips 23

Whole grilled sea bass, red rice, spring onions 39

Dessert *Dessert*

A combination of 5 cheeses, selected and matured by the Deruelle Cheese factory 12

Roasted figs, pistachio, sumac, shortbread, yoghurt ice cream 9

Pavlova, cucumber, whipped mascarpone, lime sorbet, agastache 9

Origin dark chocolate, crispy feuillantine, shallot confit, raspberry sorbet, purple shiso 10

Brioche Frida, Amaretto caramel, vanilla ice cream 11

