

DEJEUNER

Entrées

Œufs mimosa - pickles de moutarde - huile de ciboulette - œufs de truite	6
Tacos - effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle - yaourt acidulé pickles - citron brûlé	8
Tartare de bœuf au couteau - pomme paillason - condiment harissa	8
Huitres fines n°3 du banc d'Arguin - espuma au raifort	9

Plats

Fregola Sarda - crème au thym - pesto - noisettes - stracciattella	15
Filet de poisson du jour - garniture du moment	16
Tagliata de bœuf - sauce vierge aux agrumes - gremolata	18
Faux filet Aubrac 500g - pommes paillason - ketchup de cèpes - jus de veau	58
Côte de cochon des Monts Lagast - pommes paillason - jus de viande cacao	NC

Fromage

Déclinaison de 3 fromages - sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle	8
---	---

Desserts

Riz au lait - praliné noisette - arlette	8
Moelleux chocolat - glace amaretto - tuile croustillante	8
Brioche Frida - glace caramel au beurre salé	9

NC: Selon l'arrivage

LUNCH

Starters

Deviled Eggs - mustard pickles - chive oil - trout eggs	6
Tacos - pulled beef - chipotle - cajun style spices - tortillas - sour yogurt	8
Beef tartare - hashbrowns - kimchi dressing - almonds	8
Oysters - horseradish foam	9

Main Course

Fregola sarda - thyme infused cream - hazelnut pesto - stracciatella	15
Catch of the day filet - garnish of the day	16
Beef Tagliata - citrus virgin sauce - gremolata	18
Aubrac sirloin steak 500g - hashbrown potatoes - penny bun ketchup	58
Pork chop - hashbrowns potatoes - cocoa - meat juice	NC

Cheese

Mix of 3 cheeses - selected and matured by the Deruelle cheese factory	8
---	---

Desserts

Rice pudding - hazelnut praline - puff pastry	8
Moelleux chocolat - amaretto ice cream - crispy tuile	8
Brioche Frida - salted butter caramel ice cream	9

NC: Depends on arrival