La carte

"Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "
''Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

Instant de partage pour accompagner l'apéritif, à mettre au centre de la table

	100
* Burrata, pistache, grenade, balsamique de Modéne	10€
* Houmous à l'artichaut et pois chiche, pita maison	9€ 1.50
* Tentacules de poulpe sur la braise, poivrons sweet, crème chorizo	15€
Entrées	
* Noix de St Jacques rôtis, velouté gorgonzola, texture de topinambour, noisette torréfies	18€
* Carpaccio de thon de méditerranée, yaourt calamansi, oignons pickles et frits	17€
* Ravioles de langoustines et son émulsion de langoustines, voile de pistache	18€
* Foie gras cuit au vin rouge, pulpe de coing, clémentines Corses grillées, gel cassis	17€
Les poissons	
*Esturgeon de Gironde, céleri confit, granit Smith à la fleur de sureau, fumet à l'huile de livech	e 25€
*Pèche du moment, poireaux brûlés, maïs snacké, fenouil rôti au thym	27€
Viandes (Toutes nos viandes sont cuites sur la braisé)	
* Viande de l'Aveyron sur la braise,	
ravioles de champignons, purée de pommes de terre truffé et sa sauce	28€
* Carré de cochon grillé, gratin dauphinois, pulpe de carottes fumées, ail noir et jus corsé	26€
Fromages	
* Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette	12€
Desserts	
* Poire pochée au poivre verveine, noix caramélisé, ganache vanille et sauce caramel	11€
* Tarte tiramisu aux deux mascarpones, sorbet cacao	12€

Menus du Comptoir (uniquement le midi)

entrée – plat - dessert 26€ entrée - plat ou plat - dessert 22€ Plat seul 18€

Menu Augusta 55€

4 plats surprise entrée + poisson + viande et dessert

Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto, avec une sélection de produits du marché et de saison

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)