

Chef de Cuisine: Henrik Andersson

## CARTE DU SOIR

### entrées

#### FINES TRANCHES DE BOEUF MARINÉ

*thin slices of marinated beef*

11,50

#### HARENGS «MATJES» ET CONCOMBRE À LA CRÈME

harengs marinés au xérès et concombre crémé sur pain d'épices  
*herrings marinated in xérès with creamed cucumber on a spiced bread*

9,00

#### SALADE DE SAINT JACQUES, ALGUES ET GOMBOS

citron vert, gingembre, ail et sauce de soja  
*raw scallops and gombos marinated in soy sauce, ginger and lime*

11,50

#### TERRINE DE LÉGUMES ET COTTAGE CHEESE

poireau, brocoli, poivron rouge, choux romanesco, capres  
*vegetable paté with cottage cheese*

9,50

#### FILETS DE SARDINE, PURÉE DE POIS CHICHE ET CITRON CONFIT

gelée de roquette, tomate séchée  
*sardines, hummous and preserved lemon, aragula aspic*

9,80

### entrées chaudes

#### VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES HUILE DE TRUFFE

*creamy soup of green lentils, truffle oil*

9,00

#### GROSSES CREVETTES POÉLÉES SAUCE AIGRE DOUCE

*Prawns fried and served with a sweet and sour sauce*

11,50

## les plats

Notre viande bovine provient en direct de la coopérative Axuria ( Race Blonde d'Aquitaine née et élevée au Pays Basque)

### RISOTTO AUX NOIX DE ST JACQUES

corail d'oursin, estragon et sweet peas

*roasted scallops with risotto, sweet peas, tarragon and urchin*

23,00

### DOS DE CABILLAUD POÉLÉ

purée de panais, feuilles de trévisse, choux rave, sauce romarin-orange

*pan fried cod, mashed parsnip, rosemary and orange juice sauce*

20,00

### LE POISSON DU SOIR

20,00

### PIÈCE DE BOEUF TRANCHÉE

échalotes confites et gâteau de pomme de terre ou salade verte

*sliced beef with shallots served with a green salad or a potato cake*

22,00

### POT AU FEU DE CANARD

pommes de terre, carottes, choux de bruxelle, navets, quelques dés de fois gras

*duck stewed with carrots, potatoes, brussels sprouts and shaved horseradish*

21,00

### AGNEAU DES PYRENNÉES RÔTI AU FOUR

topinambour, courgette, tomate, livèche et capres

*Roasted lamb served with zucchinis, tomato, jerusalem artichoke and capers*

20,50

### LASAGNES AUX LÉGUMES ET À LA RICOTTA

*vegetable and ricotta lasagna*

17,00

## les fromages

### ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS PAR ALLEOSSE

*selection of three cheese*

9,00

## les desserts

### TERRINE DE CHOCOLAT

glace mascarpone, tuile caramélisée, fruits de la passion

chocolate fudge terrine, mascarpone icecream

7,00

### RIZ AU LAIT

fruits exotiques, crème anglaise, lait de coco

*french toast, clementines marinated in maraschino and a vanilla ice cream*

7,00

### POIRE PÔCHÉE, SAUCE AU CHOCOLAT

caramel de noisettes, glace au beurre salé

*poached pear, chocolate sauce, lightly salted butter icecream*

7,00

### LE DESSERT DU SOIR

*tonight's dessert*

7,00

### TARTE À LA RICOTTA ET AU CHOCOLAT

marmelade d'orange et fenouil

*ricotta and chocolate pie served with a fennel and orange marmelade*

7,00

### CAFFÈ AFFOGATO

café expresso et glace à la vanille

5,50

### entrées au choix:

TERRINE DE LÉGUMES

VELOUTÉ DE LENTILLES

HARENGS «MATJES» SUR PAIN D'ÉPICES

### plats au choix

LE POISSON DU SOIR

AGNEAU DES PYRENNÉES RÔTI

LASAGNES DE LÉGUMES ET RICOTTA

### desserts au choix:

TERRINE AU CHOCOLAT

POIRE PÔCHÉE, GLACE AU BEURRE SALÉ

LE DESSERT DU SOIR

SÉLECTION DE TROIS FROMAGES

vous avez le choix entre

### MENU DU SOIR

3 entrées, 3 plats, 3 desserts

31,00