

## LES ENTRÉES

Carpaccio de St Jacques, crémeux de chou fleur et ses condiments 19€

Effiloché de haddock, guacamole d'avocat aux agrumes 16€

Terrine de campagne de mon apprentissage 14€

Œuf mollet, petits oignons, lardons et champignons façon meurette 19€

Salade d'artichauts, champignons de Paris et parmesan 14€



Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 17€ 160 Kcal

La vraie salade César Ritz 14€

Œuf mimosa de « Mamie Constant » 10€

Velouté léger de courge butternut et émietté de châtaignes et copeaux de foie gras 14€

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 21€

## LES PLATS

Lotte rôtie au beurre demi-sel, purée de panais et noisettes du piémont 32€

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 22€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes,  
pommes sautées au thym citron et à l'ail rose de Lautrec 29€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 29€

La tête de veau, joue, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres 28€

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 25€

Quasi de veau de lait rôti, légumes cuisinés comme une blanquette 29 €

Noix de Coquilles St Jacques rôties, endives caramélisées au jus d'orange amère 32€

Faux filet à l'échalote, pommes pont neuf et sucrine, oignon rouge caramélisé 29€



Dos de cabillaud poivre et sel, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 28€ 260 Kcal



*Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir pour un minimum de calories*



*Prix nets service compris*

*Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France ou USA*



## LES DESSERTS

Mont Blanc, crème de marron 13€

Petits choux farcis caramélisés, chantilly mascarpone vanille 11€

Fromage Basque de la ferme Barnetxia, confiture de cerises 8€

Ananas rôti aux épices, croquant au spéculos 12€

Ile flottante, caramel à la fleur de sel 9€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€

Riz au lait de mon enfance 9€

Tarte des demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€



Minestrone de fruits frais à la menthe 12€ 155 Kcal

Déclinaison d'agrumes et chocolat noir Araguani, confit de kumquat 12€

Glaces et sorbets du moment 12€

Le traditionnel millefeuille caramel au beurre demi-sel 10€

## La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour 29€

Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour 34€

Egalement disponible le week-end



Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir pour un minimum de calories



Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France ou USA