

## JUIN 2018

*Pour cette carte du Printemps, le Chef et son équipe vous proposent une sélection de saison.*

*Une cuisine simple et raffinée mettant en valeur le goût et les saveurs originelles du produit : fruits et légumes issus de l'agriculture biologique, poissons sauvages, pain au levain de notre Maître Boulanger.*

*Laissez-vous guider par vos envies et profitez d'un repas tout en équilibre et en saveur...*

### ENTRÉES

*Velouté de pois frais, fromage frais de brebis battu • 19*

*Aubergine grillée, maquereau & poivron confits • 22*

*Insalata crudista, sashimi de saumon fumé & huile d'avocat • 25*

*Salade de pastèque, chèvre frais & pistache • 20*

*Couteaux, cacahuètes & citron • 21*

*6 Huîtres de Marennes Oléron Yann Hercourt • 22*

### PLATS

*Encornets aux fèves & ail vert, jus poivré amer • 28*

*Merlu demi-sel au citron, fenouil fondant & cru assaisonné d'une tapenade • 29*

*Cabillaud cuit à l'unilatéral, pain croustillant, salade de légumes & vinaigrette tomate • 28*

*Filet de canette snacké, oignon rouge en pickles, polenta au lait d'amande & jambon doré • 28*

*Tout l'agneau de lait d'Axuria rôti au romarin & pastilla d'épaule confite • 29*

*Quasi de veau rôti, artichauts façon tajine & jus perlé • 28*

### DESSERTS

*Soufflé au citron & sorbet verveine • 14*

*Abricots confits, crémeux vanille & sorbet orgeat • 14*

*Tarte aux fraises revisitée, sorbet thym citron • 14*

*Cylindre chocolat Caraïbe, pistaches & espuma griotte • 14*

*Pamplemousse au poivre Timut, framboises & tuile craquante • 14*

*Ardoise de fromages basques • 14*