

"Tous nos produits sont maison & de saison, confectionnés à partir de produits frais.
Merci de nous excuser si un plat venait à manquer"

Nos entrées

- Jeux de texture autour de la tomate Scaramoza & son voile 15€
- Filet de maquereau confit à la cire d'abeille, pastèque grillée & son gaspacho 15€
- Opéra de foie gras IGP du sud-ouest au fraises & fève tonka 22€
- Carpaccio de taureau français, écume de piquillos, câpres fleurs & pickles oignons 22€
- Pressé de cardine au haddock fumé & sa vinaigrette passion 22€

Sens 38781843, Les papilles se basculent à son contact

NOS POISSONS

- Ombrine rôtie, crème légère au pamplemousse 26€
 - Sar Français rôti, écume de poissons de roches 36€
 - Maigre de nos côtes aux algues fraîche, bisque d'écrevisses 37€
 - Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, flambée sous vos yeux 39€
 - Thon rouge mi cuit de méditerranée, écume de saké 41€
-
- Notre plat végétarien 21€
(Légumes de saison en plusieurs façon & cuisson, œuf cocotte revisité suivant l'inspiration.
Avec ou sans fromages selon votre demande)

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Viandes

- Filet mignon de porc Poitou Charentes en croûte de muesli & jus réduit fève tonka fraise 26€
- Faux filet « rouge des prés », légèrement fumé & son jus réduit mûres cardamome 35€
- Agneau Poitou Charentes, croûte de noisettes, jus réduit à l'ail noir 38€
- Bœuf Galice Capricho Oro maturé & affiné sur os, jus poivre du Penja 41€

La Rubia Gallega « Caprice d'Or » est élevée à proximité des côtes et à l'abri de la mer. Nourrie exclusivement d'herbe, de trèfles et de plantes, chaque bête dispose d'un grand espace pour évoluer. C'est primordial pour le bien-être animal et pour le développement de son gras jaune. Une viande très tendre, légèrement épicée et salée. Une longueur en bouche phénoménale.
Âge : + de 10 ans. Affinage : de 40 à 80 jours. Origine Espagne

«Kagoshima»

Bœuf 100% Japonais.

Les 100grs

78€

(Minimum 100 grammes, cuisson uniquement bleu ou saignante)

Une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités reconnues mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre. De plus, le gras présent dans cette viande est reconnu pauvre en cholestérol, car il présente des acides gras essentiels, moins de graisses saturées qu'un autre bœuf. Cette qualité est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme boisson et musique classique pour ne pas être stressés. En tout cas, là seraient les raisons de sa chair tendre marbrée qualifiée « caviar de la viande », qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Nos viandes sont sélectionnées par Lesage prestige, Sorovisa & Metzger.

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Desserts Maisons

- Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage » 11€

- L'Abricot 10€
(Autour de l'abricot, verveine et glace à l'amande)
- L'Original 10€
(Autour du chocolat, avocat & persil)

- Mystère d'une sphère 12€
(Autour du chocolat noir, pêche, verveine & romarin)

- Le Fraisier du 7367 12€
(Autour de la fraise Mara des bois, citron vert & poivre Timut)

Menu des Petit-Salées

7€

De 3 à 18mois...

Purée maison inspiration du moment terre **ou** mer
Compote maison aux fruits de saison

Menu des Mômes

16€

Jusqu'à 10 ans.

Mise en bouche

Ombrine rôtie, crème légère au pamplemousse

Ou

Filet mignon de porc Poitou Charentes en croûte de muesli
& jus réduit fève tonka fraise

Fondant choco-choco blanc

Ou

Déclinaison de nos glaces & sorbets maison (2 boules)
(Chocolat, vanille, amande, café.
Fraise Mara des bois, mangue, corosol, goyave, poire, pêche verveine.)

Le 6514747

39€

Mise en bouche

Jeux de texture autour de la tomate Scaramoza & son voile

ou

Filet de maquereau confit à la cire d'abeille, pastèque grillée & son gaspacho

Ombrine rôtie, crème légère au pamplemousse

ou

Filet mignon de porc Poitou Charentes en croûte de muesli & jus réduit fève tonka fraise

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »

Supplément 11€

L'Abricot

ou

L'Original

Mignardises

Le 7367

49€

Mise en bouche

Opéra de foie gras IGP du sud-ouest au fraises & fève tonka

ou

Carpaccio de taureau français, écume de piquillos, câpres fleurs & pickles oignons

ou

Pressé de cardine au haddock fumé & sa vinaigrette passion

Maigre de nos côtes aux algues fraîche, bisque d'écrevisses

ou

Sar Français rôti, écume de poissons de roches

ou

Faux filet « rouge des prés », légèrement fumé & son jus réduit mûres cardamome

ou

Bœuf Galice Capricho Oro mûré & affiné sur os, jus poivre du Penja *Supplément 12€*

ou

«Kagoshima» Bœuf 100% Japonais. (100grs) *Supplément 47€*

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »

Supplément 11€

- Le Fraisier du 7367
 - ou
 - Mystère d'une sphère
-

Mignardises

L'46764718466

84€

Déclinaison de nos meilleurs produits autour de l'inspiration du chef

"Laisser vous aller à vos sens."

(Prise de commande avant 13h le midi et le soir avant 20H30)

Mise en bouche

- Pressé de cardine au haddock fumé, vinaigrette passion
- Gambas « Obsiblué » flambée à la vanille, fraîcheur d'Ananas & grenade
- Thon rouge mi cuit de Méditerranée, écume de saké
- Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, Flambée sous vos yeux
- Agneau Poitou Charentes, croûte de noisettes, jus réduit à l'ail noir

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »

Dessert de votre choix dans notre carte

Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table