

Menu

Découverte

Laissez-vous guider par les inspirations du chef Hervé Bourg !

En quatre temps :

Première entrée, deuxième entrée, viande ou poisson, dessert.

42€ par personne

Ou

En cinq temps :

Première entrée, deuxième entrée, viande et poisson, dessert

57€ par personne

Accord vins : Trois verres 22€/personne ou quatre verres 27€/personne

Entrées

Et charcuteries Jabugo

Saumon fumé par nos soins, crème d'herbes acidulée et toast	12€
Assiette de pata negra 100g	24€
Assiette de charcuterie ibérique	18€
Pastrami de boeuf, chou rouge lacto fermenté, sauce gribiche	11€
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney	18€
Carpaccio de tomate, feta de Lemnos	12€

Nos grillades

Au four mibrasa

Côte de boeuf maturée par nos soins pour 2pers	80€
Côte de veau à la braise 2pers	70€
Tronçon de turbot grillé sur l'os	35€
Chorizo basque grillé	17€
Double côte de porc Duroc	25€
Ris de Veau braisé	27€