

# MENU

## Menu Canaille (4 services 37€)

Sélection de vins 20€

### Bar sauvage

Tomate d'antan / basilique / parmesan

Ou

### Agneau confit des Pyrénées

Bouillon oriental / carotte / datte

-----

### Porc du pays basque

Céleri rave / chimichurri / cassis / chou de Bruxelles

Ou

### Pigeonneau (+8€)

Cassis / cuisse confite / poudre d'olive taggiasche

-----

### Prélude au dessert

-----

### La pomme Granny Smith

Structure autour de la pomme / verveine

Ou

### Abricot

Mascarpone / romarin / orge / café

Ce menu est uniquement servi par table entière

## Menu Inspiration (5 services 52€) bar – agneau – porc ou pigeonneau (+8€) - prélude

– la pomme Granny Smith ou abricot

Sélection de vins 27€

Ce menu est uniquement servi par table entière

Notre sélection de fromages pour les menus 11 €

Affinées par quelques amoureux de bons produits (Pascal Fauville, Ferme de Chertin, Van tricht, la petite ferme d'Erpent)

## Menu Enfant (plat – dessert) 16€

## Lunch le midi (entrée – plat – dessert) 25€

Ce menu est uniquement servi par table entière

Laissez –vous guider par notre chef en découvrant le menu « Nature ».

Le chef vous propose ce Menu afin de découvrir son univers « un peu » Rock'n' Roll, et de vous diriger vers des saveurs inattendues. Ici, nous mettons le produit en avant et bien sûr du goût, du goût et encore du goût ! Sans oublier notre belle nature qui nous entoure et l'inspire pour sublimer nos assiettes. Pour le chef, la cuisine est un partage de sa passion, alors détendez -vous et laissez-vous emporter dans son monde gastronomique.

## **Menu Nature (6 services 60€)**

Sélection de vins 32€

### **Bar sauvage**

Tomate d'antan / basilique / parmesan

----

### **Agneau confit des Pyrénées**

Bouillon oriental / carotte / datte

----

### **Secreto**

Sole bretonne / champignons / dashi

----

### **Porc du pays basque**

Céleri rave / chimichurri / cassis

Ou

### **Pigeonneau (+8€)**

Cassis / cuisse confite / poudre d'olive taggiasche

----

### **Prélude au dessert**

----

### **Abricot**

Mascarpone / romarin / orge / café