

. La carte .

. La Mer .

**Huitres fines
Pattedoie**
vinaigre à l'échalotte,
citron.

par 6
15€

Tartare marin
selon la marée.
en deux tailles :
15€ 24€

Anchois
Maison Ortiz
17€

Deux rillettes
haddock et maquereau.
Un toast de cottage
cheese.
19€

12 bulots
10€

. À la plancha .

Le poisson du jour
26€

**Noix de Saint-Jacques
croustillantes**
velouté de potimarron aux
fruits de la passion.
36€

Entrecôte de bœuf français
sauce marchand de vin.
35€

Garnitures au choix :

épinards à la crème ;

pommes allumettes ;

purée de pomme de terre au beurre ½ sel ;

salades du moment.

. Sucré .

**Tarte aux
fruits**
selon le marché.
8€

**Tarte
au chocolat**
8€

Tiramisu
8€

Crumble
aux fruits de saison.
8€

Paris Brest
noisette.
9€

Coupe Bel Hôtel
8€

**Macaronade
d'ananas**
panna-cotta onctueuse.
9€

Glace ou sorbet
du jour.
3.50€ la boule

. La Terre .

**Velouté de lentille
au cumin**
œuf poché, croutons.
19€

Charcuteries Oteiza
pickles, pain de campagne grillé,
beurre aux algues, cottage
cheese.
25€

Pâté Marguerite
confiture d'oignons rouges.
20€

**Poêlée de champignons
sauvages**
et oreilles de cochon.
22€

Œuf au plat
chorizo.
13€

**Croquettes
charentaises**
11€

Hamburger de bœuf
garniture au choix
25€

**Terrine de foie gras
de canard**
pain grillé.
16€

Salade d'endives
céleri-rave et betterave
rouge à l'huile de noix.
18€

Pâtes du jour
16€

Fromages

**Assiette de fromages
fermiers du moment**
10€