

Entrées

| | Portion | ½ Portion |
|---|--------------|-----------|
| Bonbon croustillant de camembert au chutney de mangue et coulis de fruits rouges | 6,90 (unité) | |
| Soupe à l'oignon à la Française avec fromage Emmental gratiné | 9,50 | ---- |
| Croquettes du Petit Comité fait maison : de cèpes de Bordeaux, de lotte et gambas et de roquefort et noix, à choisir ou mélanger | 11,90 | 7,50 |
| Œuf poché sur crème de foie gras avec duxelle de champignons et pommes allumettes | 12,50 | ---- |
| Ceviche de Mérou avec patate douce, piments doux, oignon rouge, coriandre et citron vert | 13,90 | 8,50 |
| Tartare de saumon frais avec concassé de tomate, avocat, ciboulette et scarole | 14,50 | 8,90 |
| Petits cubes de queue de bœuf pané aux céréales avec sa sauce et ses légumes à la crème | 15,20 | 9,50 |
| Poulpe grillé sur pommes de terre au paprika et mousse d'asperges blanches de Navarre avec truffe | 15,90 | 9,90 |
| Têtes d'asperges blanches DO Navarre sur mousseline de Boletus, carpaccio de champignon et de viande séchée semi craquante | 15,90 | 9,90 |
| Coquilles Saint-Jacques braisées sur fond de mousseline de chou-fleur fumée, Mange-tout et œufs de poissons volants | 16,90 | 9,90 |
| Tartare de thon rouge avec sauce Ponzu, petit oignon et algue wakame | 17,90 | 10,90 |
| Trio de fromages artisanaux : de vache, de brebis et de chèvre, selon la sélection du Chef (Comte, Manchego, Sainte Maure, Reblochon, Camembert, Idiazabal, etc.) | 18,90 | ---- |
| Jambon Ibérique de bellota avec picos de Jerez | 21,90 | 13,50 |
| Mi-cuit de foie gras avec toast de pain et réduction de Pedro Ximenez | 21,90 | 13,50 |
| ...Petit verre de Sauternes (vin doux français)... | 4,00 | ---- |
| Caviar Imperial Baïkal 000 (20 grs) accompagné de Vodka Premium de la République Tchèque | 79,00 | ---- |

Salades

| | | |
|--|-------|------|
| Salade d'épinards au fromage de chèvre, chutney d'une mangue et vinaigrette au miel et à la moutarde | 12,90 | 7,90 |
| Salade périgourdine au foie gras mi cuit, jambon y gésiers de canard confit avec vinaigrette de framboise | 15,90 | 9,90 |
| Salade de fruits de mer avec des crevettes entières, poulpe tempéré et sa coquille Saint-Jacques, avec vinaigrette et flambé au Pastis | 16,50 | 9,90 |

Riz et pâtes

| | Portion | ½ Portion |
|--|---------|-----------|
| <i>Paëlla de calamars et crevettes décortiquées au safran avec ali-oli</i> | 16,50 | ---- |
| <i>Tagliatelle fait maison avec gambas, champignons et sa sauce crémeuse au safran</i> | 17,50 | ---- |
| <i>Fideuá avec confit de canard, artichaut et foie gras avec ali-oli de miel</i> | 17,90 | ---- |

Poissons

| | | |
|---|-------|-------|
| <i>Crevettes à la plancha avec une touche d'anis et de riz basmati</i> | 18,50 | ---- |
| <i>Calmars grillés avec des oignons rouges caramélisés, sauce romesco et chips</i> | 18,50 | ---- |
| <i>Suprême de colin de Gascogne avec sauce au Cava, crevettes roses et bimi</i> | 19,50 | ---- |
| <i>Thon rouge pêché à la madraque braisé avec émulsion de miel et soja et nouilles de pomme de terre au vinaigre de riz avec sésame</i> | 22,90 | 16,90 |

Viandes

| | | |
|---|-------|-------|
| <i>Joues de veau farcies aux champignons avec sa compote de potiron et sa sauce au Porto</i> | 18,50 | ---- |
| <i>Echine de porc ibérique braisé sur lit de patates douces, roquette avec sa sauce aux truffes et champignons</i> | 18,50 | ---- |
| <i>Magret de canard avec sauce aux myrtilles accompagné de son fagots d'haricots Verts et son gâteau de patates</i> | 18,90 | ---- |
| <i>Steak tartare à la française préparé en salle avec pommes de terre Pont-neuf</i> | 21,90 | ---- |
| <i>Filet de bœuf de Guadarrama, sa sauce au Roquefort et son gratin dauphinois</i> | 21,90 | 16,50 |
| <i>Carré d'agneau avec légumes sautés et ses pommes de terre confites au romarin</i> | 22,50 | ---- |
| <i>Filet de bœuf Rossini (foie frais à la plancha) avec sa garniture</i> | 25,90 | 19,50 |

Desserts

| | |
|---|------|
| <i>Sorbet colonel au Citron et au Cava</i> | 4,50 |
| <i>Crème brûlée avec fruits des bois et menthe fraîche</i> | 5,50 |
| <i>Tarte maison brisée au fromage Idiazábal avec pâte de figues et caramel de Patxaran</i> | 5,90 |
| <i>Tiramisu fait maison accompagné de sa crème anglaise</i> | 5,90 |
| <i>Tarte de pommes tièdes avec glace à la vanille</i> | 6,90 |
| <i>Fondant de chocolat noir à la crème de chocolat blanc, caramel et glace à la vanille</i> | 7,20 |
| <i>Café gourmand (café ou thé et sélection de mini desserts)</i> | 7,20 |

Et pour finir..

| | |
|---|-------|
| <i>Gin-tonic spéciale maison : Gvine, fraises, chaux et baies de genièvre</i> | 12,00 |
| <i>Vodka-tonic spéciale maison : Babická, pioches et liqueur de mûre</i> | 12,00 |

Si vous avez des allergies ou intolérance alimentaire, aviser le Maître s'il vous plaît