

Entrées

	Portion	½ Portion
Bonbon croustillant de camembert au chutney de mangue et coulis de fruits rouges	7,90 (unité)	
Soupe à l'oignon à la Française avec fromage Emmental gratiné	8,50	----
Œuf poché sur crème de foie gras avec duxelle de champignons et pommes allumettes	12,50	----
Croquettes du Petit Comité fait maison : de cèpes de Bordeaux, de lotte et gambas et de roquefort et noix, à choisir ou mélanger	12,50	7,90
Poêle de champignons sautées et jaune d'œuf avec truffe	13,50	----
Ceviche de poisson beurre avec patate douce, piments doux, oignon rouge, coriandre et citron vert	14,50	8,90
Tartare de saumon frais avec concassé de tomate, avocat, ciboulette et scarole	15,20	9,50
Cubes de queue de bœuf pané aux céréales et ses légumes à la crème	15,50	9,70
Poulpe grillé sur pommes de terre au paprika et mousse d'asperges blanches de Navarre avec truffe	15,90	9,70
Têtes d'asperges blanches DO Navarre sur mousseline de Boletus, carpaccio de champignon et de viande séchée semi craquante	16,50	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	18,90	11,50
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	----
Mi-cuit de foie gras avec toast de pain et réduction de Pedro Ximenez	21,90	13,50
Jambon Ibérique de bellota avec picos de Jerez	22,90	13,50
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	----
Salade périgourdine au foie gras mi cuit, jambon y gésiers de canard confit avec vinaigrette de framboise	15,90	----
Salade de fruits de mer avec des crevettes entières, poulpe tempéré et sa coquille Saint-Jacques, avec vinaigrette et flambé au Pastis	16,50	----

Riz et pâtes

	Portion	½ Portion
<i>Paëlla de calamars et crevettes décortiquées au safran avec ali-oli</i>	18,50	---
<i>Tagliatelle fait maison avec gambas, champignons et sa sauce crémeuse au safran</i>	18,90	---
<i>Fideuá avec confit de canard, artichaut et foie gras avec ali-oli de miel</i>	18,90	---

Poissons

<i>Calmars grillés avec des oignons rouges caramélisés, sauce romesco et chips</i>	18,50	---
<i>Filet de cabillaud sur lit de pommes de terre et houmous avec poivrons rouges rôtis</i>	18,90	---
<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 légumes grillés</i>	22,90	16,90

Viandes

<i>Joues de veau farcies aux champignons, compote de potiron et 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>	18,90	---
<i>Magret de canard avec sauce aux myrtilles accompagné de son fagot d'haricots verts et son gâteau de patates</i>	19,50	---
<i>Steak tartare à la française préparé en salle avec pommes de terre Pont-neuf</i>	22,90	---
<i>Filet de bœuf avec gratin dauphinois, fagot d'haricots verts et sauce au choix</i>	22,90	16,50
<i>Filet de bœuf Rossini (foie frais poêle) avec sa garniture</i>	25,90	19,50
<i>Carré d'agneau avec légumes sautés et ses pommes de terre confites au romarin</i>	26,90	---

Desserts

<i>Sorbet colonel au Citron et au Cava</i>	4,90
<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

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