

# ENTRÉES

## La truite

8€

Gravlax de truite du Pic d'Europe au patxaran, rémoulade de radis noir et choux rouge, glace à la moutarde à l'ancienne

## L'oeuf bio

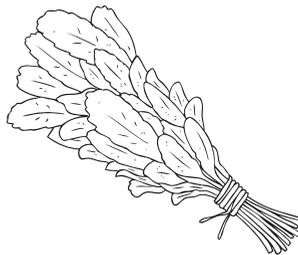
8€

Oeuf bio, cresson, croustillant de sésame, fromage de brebis de la ferme Bordachar et salade d'herbes

## La burrata

9€

Burrata, courgette bio rôtie, sauce chimichurri et sorbet aux herbes



# PLATS

## Le cochon

18€

Médailon de cochon rôti, siphon de pommes de terre au wasabi, pommes de terre bio, condiment échalote et estragon

## La salade

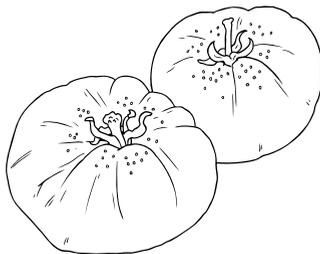
16€

Salade de lentilles du moulin Compayrot, légumes croquants de saison et parmesan végétal fait maison

## Le poisson sauvage

20€

Pêche d'Andoni Arregui marinée café et soja, légumes bios rôtis



# DESSERTS

Le chocolat bio 8€

Mille feuilles de sarrasin au chocolat bio Valrhona, café, cacahuètes de Souston et glace vanille

Les fruits 8€

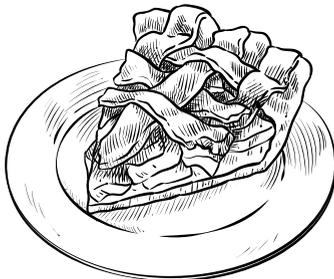
Gaspacho de fruits rouges au fenouil, sponge cake à la pistache et glace

La tartelette 7€

Tartelette à la noix de coco et aux agrumes, meringue

Le red fruit bowl 7€

Purée de fruits rouges mixée avec de la banane, fruits rouges frais, graines et fruits à coques



# PETIT DÉJEUNER

De 9h à 11h  
(sauf dimanche)

Une boisson chaude

12€

+

Le panier du boulanger accompagné de miel, beurre et confiture maison

+

Le bol au choix : red fruit bowl | fruits rouges mixés avec de la banane, graines et fruits frais  
fromage blanc et muesli maison  
oeufs brouillés et bacon



## LE DIMANCHE

À partir de 10h30

Le brunch complet et gourmand

25€

Une boisson chaude

+

Un jus de fruit frais pressé

+

Le panier du boulanger accompagné de miel, beurre et confiture maison

+

L'assiette salée composée selon l'inspiration du chef

+

Le dessert au choix : red fruit bowl | fruits rouges mixés avec de la banane, graines et fruits frais  
fromage blanc et muesli maison  
dessert du jour

prix nets et service compris