



L'INSTANT...

Cuisine des saveurs

SAMEDI MIDI ET TOUS LES SOIRS

ENTRÉES

Le foie gras... <i>De canard en escalope poêlé, crémeux de céleri rave, pomme granny smith et cerfeuil</i>	18€
L'oeuf de poule fermier... <i>Cuit à 64°, houmous de betterave rouge au vinaigre de Xérés, jambon «Bellota» et pickle's d'oignons</i>	16€
Le lieu noir ... <i>Mariné au sel et aux agrumes, légumes croquants aux algues «wakamé» et sauce aigrette au yuzu</i>	17€
Les noix de St Jacques... <i>Juste snackées, velouté de topinambours au poivre timut, radis glacé et herbes aromatiques</i>	18€
Les crevettes... <i>Croustillantes au panko, sauce épicée</i>	12€
Jambon Ibérique «Bellota»... <i>48 mois, 70g et sa tartine de tomates</i>	17€
Samoussa au bœuf...	12€

PLATS

La daurade royale <i>Rôtie, panisse de pois chiche croustillante, crème de champignons et oignons «pissaladière»</i>	25€
Le merlu de ligne... <i>Risotto d'orge perlé à la courge butternut, citronnelle et copeaux de parmesan</i>	24€
Le turbot... <i>Compotée d'oignons rouges au thym, jeunes légumes et crème moussueuse au côtes de Gascogne</i>	28€
L'entrecôte ... <i>Persillée, frites maison et mesclun (sauce roquefort ou poivre mignonette supp +2€)</i>	19€ 23€
	300g _____ 19€ 400g _____ 23€
Le canard... <i>Le suprême cuit sur la peau, mousseline d'haricots «Tarbais» et carottes fanes en meunière, sauce orange poivrée</i>	25€
Le lièvre de chasse... <i>Cuit à basse température puis effiloché, crémeux de panais, embeurré de chou vert et foie gras poêlé</i>	29€

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS
TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE LA CEE

SAMEDI MIDI ET TOUS LES SOIRS

MENU

L'Instant Gourmet

30€

MENU

L'Instant Découverte

45€

Le foie gras... <i>De canard en escalope poêlé, crémeux de céleri rave, pomme granny smith et cerfeuil</i>
<i>ou</i>
L'oeuf de poule fermier... <i>Cuit à 64°, houmous de betterave rouge au vinaigre de Xérés, jambon «Bellota» et pickle's d'oignons</i>
<i>ou</i>
Le lieu noir... <i>Mariné au sel et aux agrumes, légumes croquants aux algues «wakamé» et sauce aigrette au yuzu</i>

La dorade royale... <i>Rôtie, panisse de pois chiche croustillante, crème de champignons et oignons «pissaladière»</i>
<i>ou</i>
Le merlu de ligne... <i>Risotto d'orge perlé à la courge butternut, citronnelle et copeaux de parmesan</i>
<i>ou</i>
Le bœuf... (supp +5€) <i>Entrecôte persillée (300g), frites maison et mesclun</i>
<i>ou</i>
Le canard... <i>Le suprême cuit sur la peau, mousseline d'haricots «Tarbais» et carottes fanes en meunière, sauce orange poivrée</i>

Le chocolat noir ... <i>Coulant et fondant, crème glacée à la confiture de lait</i>
<i>ou</i>
Le fromage blanc et la poire... <i>Blanc-manger à la fève de tonka, compotée de poires Williams et caramel</i>
<i>ou</i>
L'aloë vera et l'ananas... <i>Ananas crémeux et confit, émulsion d'aloë vera au citron vert et arlette croustillante</i>

Misc en bouche

Les noix de St Jacques... <i>Juste snackées, velouté de topinambours au poivre timut, radis glacés et herbes aromatiques</i>

Le turbot... <i>Compotée d'oignons rouges au thym, jeunes légumes et crème moussueuse au côtes de Gascogne</i>

Le lièvre de chasse... <i>Cuit à basse température puis effiloché, crémeux de panais, embeurré de chou vert et foie gras poêlé»</i>

Le chou... <i>Crème légère à la pistache, marmelade de yuzu et framboise pépin</i>

(Servi pour l'ensemble de la table)

DESSERTS

Le chocolat noir ... <i>Coulant et fondant, crème glacée à la confiture de lait</i>	9€
Le fromage blanc et la poire ... <i>Blanc-manger à la fève tonka, compotée de poires Williams et caramel</i>	9€
L'aloë vera et l'ananas... <i>Ananas crémeux et confit, émulsion d'aloë vera au citron vert et arlette croustillante</i>	9€
Le chou... <i>Crème légère à la pistache, marmelade de yuzu et framboise pépin</i>	9€
Le café / thé gourmand ...	8€
Champagne gourmand...	12€
L'assiette de glaces et sorbets ...	7€
Les fromages ... <i>Notre sélection</i>	8€

L'INSTANT...

Des enfants

9€

Steak ou nuggets ou poisson du moment

Garniture : frites ou légumes du moment

Dessert

Boisson au choix

Surprise gourmande