

Carte et Menus





A la carte

Entrées

Planche de charcuterie	14€
Planche de charcuterie à partager	22€
Carpaccio de dorade & huile vierge	16€
Ris de veau, salade de frégola à la moutarde de moût de raisin, émulsion chorizo	17€

Plats

Magret de canard entier, poivre fermenté	29€
Onglet de bœuf, 220gr, jus corsé	18€
Quasi de veau, crème d'ail noir	24€
Maigre, asperges sauvages et sorbet piquillos	28€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Desserts

Assiette de 5 fromages affinés	15€
Duo d'abricots, chocolat blanc & sablé au thym	9€
Douceur pistache, fraise et passion	9€



A la carte

Entrees

Charcuterie plate	14€
Charcuterie plate to share	22€
Sea bream carpaccio & virgin oil	17€
Veal sweetbread, fregola salad with grape must mustard, chorizo emulsion	17€

Dishes

Whole duck breast, fermented pepper	29€
Beef steak, 220gr, full-bodied juice	18€
Maigre, with wild asparagus and piquillos sorbet	28€
All our dishes are accompanied by seasonal vegetables	

Desserts

Plate of 5 mature cheeses	15€
Duo of apricots, white chocolate & thyme shortbread	9€
Sweetness of pistachio, strawberry and passion	9€



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Présenté le soir et le week-end

Entrées

Ris de veau, Salade frégola à la moutarde au mout de raisin,
émulsion de chorizo

OU

Carpaccio de dorade & huile vierge

Plats

Quasi de veau, crème d'ail noir & légumes de saison

Ou

Maigre, asperges sauvages , sorbet piquillos & légumes de saison

Desserts

Duo d'abricots, chocolat blanc & sablé au thym

OU

Douceur pistache, fraise et passion

OU

Assiette de 3 fromages affinés



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Presented in the evenings and the week-end

Entrees

Veal sweetbread, fregola salad with grape must
mustard, chorizo emulsion

OR

Sea bream carpaccio & virgin oil

Dishes

Veal , cream of black garlic & seasonal vegetables

OR

Maigre, with wild asparagus and piquillos sorbet
& seasonal vegetables

Desserts

Duo of apricots, white chocolate & thyme shortbread

OR

Sweetness of pistachio, strawberry and passion

OR

Plate of 3 mature cheeses



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Présenté uniquement le midi, hors jour férié et week-end

Entrée

Salade de lentille, oeuf parfait

7€

Plat

Pavé de saumon, caviar d'aubergine, tartare de courgettes
& légumes de saisons

15€

Dessert

Cheesecake combava

ou

Crème brûlée à la verveine

6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Plat

Selon arrivage du chef

10€

Dessert

Selon arrivage du chef

5€



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Presented only at noon , excluding holidayss and weekends

Starter

Lentil saled & perfect egg

7€

Dish

Salmon steak, eggplant caviare, zucchini tartare
& seasonnal vegetables

15€

Dessert

Cheesecake combava

or

Crème brûlée with verbena

6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Dish

According to the chef's arrival

10€

Dessert

According to the chef's arrival

5€



Carte Braséro

Uniquement le dimanche

Sélection de la Bodega

Planche de charcuterie	12€
Planche de charcuterie à partager	24€
Terrine de canard aux piquillos, 130gr pour 2 personnes	13€
Pâté basque au piment d'Espelette, pour 2 personne	13€

Plat

Côte de veau, environ 500g	35€
Côte de cochon fermière	17€
Onglet de bœuf, environ 220gr	18€
Maigre	28€

Accompagnements

Pomme de terre et/ou légumes de saison

Sauces, 2 au choix

Poivre fermenté, moutarde au moût de raisin
Crème d'ail noir

Dessert

Assiette de 5 fromages affinés	15€
Assiette de 3 fromages affinés	11€
Douceur pistache, chocolat blanc, fraise et passion	9€
Crème brûlée	9€



Carte Braséro

Only on Sundays

Selection of the Bodega

Charcuterie plate	14€
Charcuterie plate to share	24€
Duck terrine with piquillos, 130gr for 2 people	13€
Basque pâté with Espelette peppers, for 2 people	13€

Plat

Veal side, about 500g	35€
Farm pig side	17€
Beef tabs, about 220gr	18€
Maigre	28€

Accompaniments

Potatoes and/or seasonal vegetables

Sauces, 2 of your choice

Fermented pepper, mustard with grape must
Black garlic cream

Dessert

Plate of 5 mature cheeses	15€
Plate of 3 mature cheeses	11€
Sweetness of pistachio, white chocolate, strawberry and passion	9€
Crème brûlée	9€