



BB

CHRISTIAN CONSTANT

Entrées

- Œufs mimosa comme autrefois 11
Tartare d'huîtres, saumon et bar relevé au gingembre 14
« Recuite de brebis » au caramel beurre salé, kasha torréfié, jeunes pousses 11
Saumon Bömlo en carpaccio fumé minute et tzatziki 16
Melon Cecina et granité au Porto 14
Terrine de foie gras de canard, chutney de mangues aux épices douces 16
Salade d'artichauts poivrée, coquillages au pesto, pousses de moutarde 12
Chiffonnade de noix de veau, crème de sésame, herbes folles et pignons de pins 15
Focaccia à tremper dans un jus de tomate à l'ail, copeaux de parmesan et jambon noir de Bigorre 19

Plats

- Tajine de pigeon entier au safran et citron confit 29
Filet de dorade Royale grillé au beurre d'herbes, aubergine confite à la tomate 29
Côte de cochon noir de Bigorre confite puis grillée, tagliatelles de courgettes,
jeunes pousses d'épinard en salade et jus court au thym 29
Brochette de bœuf façon Rossini, haricots verts en salade 32
Jarret de veau confit, fricassée de fèves, petits pois et jus au citron noir 27
Le poulet rôti du « Dimanche » frites et salade 27
Chipirons grillés en persillade, risotto de pépinettes au chorizo 29
Pois chiche tièdes à la fleur d'oranger citron vert et condiment à l'huile d'olive 24

Le menu enfant plat et dessert 17€ à choisir parmi les suggestions


Fromage

- St-Marcellin fondu et confiture de griottes maison 9

Desserts

- La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 12
Assiette de sorbets maison 10
Pêche pochée, Prosecco et sorbet pêche verveine 12
Millefeuille léger à la vanille et caramel 11
Crème brûlée à la pistache 11

Chef de Cuisine : Yann Ghaxal

Prix nets TTC en euros service compris 
Toutes nos viandes sont d'origine France et UE
Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts