

LES SNACKS

Almonds	65
Olives	65
Anchovies, toast & lemon	150
Three cheeses	165
Charcuterie plate	185
Mixed plate	250
Jesus Basque	95
Green salad	65

LES APÉRITIFS

Champagne	210
Prosecco	170
Helles Lager	75
Cider Brut	85
Negroni	145
Dry Martini	145
Antilope 0,0%	125
Antidote 0,0%	125

LE MENU

Your choice of
starter, pasta, main course & dessert.

7 4 5

LES ENTRÉES

Pissaladière	180
Fried raviole, swiss chard, preserved lemon, basil & paprika ketchup	180
Chanterelles, laguiole sablé & comté	195
Green beans, cilantro & agretti	180
Hamachi crudo, tomatoes, broad beans & capers	195
Grilled monkfish, fermented white asparagus & stenbitsrom	190

LES PÂTES

Fermentata 'cacio e pepe'	195/265
Spaghetti pistou	195/265
Agnolotti filled with ricotta, mint & aubergine	245

LES PLATS

Coco de paimpol, zucchini, tomato caramel & oregano	335
Turbot, leek, carrot, dill & beurre blanc	415
Noir Bigorre pork chop, grilled salad, spring onion, cornichon & jus	425

Please let us know of any allergies.