LE SOIR

Pour ouvrir l'appétit... et la curiosité

Anchois de Cantabrie 00	13€
Artichauts à la romaine – parmesan	9€
Coppa du Béarn, extra	9€
Olives vertes, belles tailles	5€
Cecina de Léon Babilla	14€
Pâté de cochon, canard, champignons et pistache	8€
Flatbread - crème Isigny, effiloché de boeuf Axuria au nduja, huile verte	12€
Œufs – mayo à l'ail noir, salade d'herbes, croûtons	9€
Tartare de saumon – sésame, soja, petit pois wasabi	15€
Purée de panais - foie gras poêlé - noisettes	13€
Foie gras mi-cuit au cognac – chutney de saison, brioche	(1 tranche) 10€ (2 tranches) 18€
Trompettes de la mort - persillade, jaune d'oeuf confit, jus de viande, croûtons	14€

Plats à savourer sans modération

L'indémodable entrecôte – beurre Café de Paris, frites, salade	34€
Saumon à l'oseille des Îles Féroé - poireau à la braise, pomme vapeur	28€
Paleron de bœuf Axuria, comme un bortsch – pommes vapeur, betterave à la braise	26€
Magret de canard IGP Sud-Ouest - Purée de panais, noisettes, jus aux herbes	27€
Risotto - trompettes de la mort, persillade, noix de cajou	23€
Potimarron à la braise – crème de gorgonzola fumé, praliné noisette, pommes vapeur	21€
Pithiviers (pour 2 personnes) - cochon, magret, foie gras, choux vert, jus aux herbes	58€

Les petits plaisirs coupables

Potimarron confit – patissière potimarron, cantilly vanille, caramel safran	9€
Tarte tatin - crème Isigny	9€
Mousse au chocolat tiède – grué de cacao, huile d'olive, fleur de sel	9€
Crème brûlée – matcha, fleur d'oranger	9€
Cheesecake basque comme à San Sebastian - coulis de saison	9€

Cuisson au feu de bois - Josper™

LE PALM

restaurant festif & bar musical