
À la carte
LES ENTREES



LE FOIE GRAS	33€
<i>Foie gras en gelée de pruneau et thé noir fumé Pruneau moelleux, chips et bonbon de maïs</i>	
LE VEAU	35€
<i>Carpaccio de veau de l'Aveyron, coques et caviar Oscietre Cromesquis de tête de veau et orange, sauce vitello</i>	
L'HUÎTRE	31€
<i>Huîtres de « Daniel Sorlut », lomo Ibérique et concombre Gel ponzou et pain « seigle/citron »</i>	
LE MAQUEREAU	27€
<i>Filet de maquereau mariné et brûlé, chips de tapioca acidulé Perles du Japon « passion/café » et pulpe Butternut</i>	

À la carte
LES PLATS



LE LIEVRE	55€
<i>Lievre à la Royale et son escalope de foie gras poêlée Linguine à la crème de citron confit et cardamome</i>	
LA SAINT JACQUES	45€
<i>Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, espuma « beurre noisette » Écrasé de pommes de terre, citron confit et câpres, pulpe de persil</i>	
LA CANETTE	44€
<i>Filet de canette du Gers à la plancha, condiment raifort Betterave confite et en pickles, pulpe de Calamondin</i>	
LE COCHON	42€
<i>Côte de cochon Basque rôtie, poireau et truffe noire Croustillant de pieds et oreilles confites à la truffe</i>	
LE MERLU	40€
<i>Merlu à la plancha, crumble noisette et pralin Cerfeuil tubéreux glacé au jus, émulsion coriandre</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LE MARRON	15€
<i>Mousse de marron et marmelade de cassis Sablé breton et crème glacée au whisky</i>	
LE CHOCOLAT	17€
<i>Crèmeux chocolat « Caraïbes » et gelée de caramel vanillé Croustillant cacao et fleur de sel, sorbet « cœur de Guanaja »</i>	
LES FRUITS EXOTIQUES	15€
<i>Baba infusé à la cachaça, crèmeux à la noix de coco Tartare et crème glacée aux fruits exotiques</i>	
LES AGRUMES	14€
<i>Meringue au combawa, agrumes confits de chez Bastelica Espuma et glace au citron jaune légèrement vanillé</i>	
LE FROMAGE	14€
<i>Copeaux et espuma de comté Pyrimont « 24 mois d'affinage » Crumble, marmelade et sirop de cèpes</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément