

---

À la carte  
**LES ENTREES**



LE FOIE GRAS/COCHON	35€
<i>Foie gras, pressé de pieds et joues de cochon Celtuce de chez Rudy, sorbet ravigote</i>	
LA TRUITE DES PYRENEES	34€
<i>Truite et betterave façon gravelax, chèvre frais Gelée d'hibiscus, betterave et raifort</i>	
L'ASPERGE VERTE/MORILLE	35€
<i>Asperge verte rôtie, fricassée de morilles, espuma « roquette/wasabi » Velouté d'asperges, glace morille et épeautre soufflé</i>	

---

À la carte  
**LES PLATS**



LA LOTTE	47€
<i>Queue de lotte snackée, raviole safranée « courgette/ricotta/citron » Quelques shimeji, amande et bouillon « verveine/ Earl Grey »</i>	
L'AGNEAU	44€
<i>Filet farci tandoori, épaule confite et panoufle croustillante Gnocchi petits pois, pomelo grillé et confit, jus corsé</i>	
LE BŒUF	45€
<i>Entrecôte de bœuf « Aubrac », compotée de queue et moelle Aubergine fumée, panisse au romarin, jus « soja/olive »</i>	

À la carte  
**LES DESSERTS**



LA FRAISE	16€
<i>Marmelade et émincé de fraise, crème glacée petits pois/menthe Petit suisse façon « cheese-cake » et biscuit shortbread</i>	
LA RHUBARBE	16€
<i>Mousse et confit de rhubarbe, pain de Gênes au pollen Sorbet « thym/citron », tuile et liqueur de miel</i>	
LE CHOCOLAT	18€
<i>Crèmeux chocolat « Mayan 80% » et biscuit sarrasin Sorbet chocolat 100%, gavotte cacao et chou chou au grué de cacao</i>	
LE FROMAGE DE BREBIS	16€
<i>Crèmeux de fleur de Larzac, cromesquis fondant et shizo Fondant et copeaux de fenouil, anis vert</i>	

*Les*  
**MENUS**

**MENU APAR**

**58€**

**(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI)**

AMUSE-BOUCHE

MERLAN

*Merlan fumé, pak-choï grillé  
Crème d'oignons nouveaux et calamansi*

COCHON

*Côtes de cochon Manex, sauce aux algues et écume d'huître  
Haricots Tarbais, tomate confite, salicorne et moutarde d'Orléans*

PRE-DESSERT

CACAO/PRALINÉ

*Tartelette cacao et crèmeux bergamote  
Praliné cacahuètes caramélisées et glace au tamarin*



**ACCORD MENU APAR**

**32€**

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris  
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

---

Les  
**MENUS**

---

**MENU HARMONIE**

**78€**

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Foie gras, pressé de pieds et joues de cochon  
Celtuce de chez Rudy, sorbet ravigote*

LA LOTTE

*Queue de lotte snackée, raviole safranée « courgette/ricotta/citron »  
Quelques shimeji, amande et bouillon « verveine/ Earl Grey »*

L'AGNEAU

*Filet farci tandoori, épaule confite et panoufle croustillante  
Gnocchi petits pois, pomelos grillé et confit, jus corsé*

LE FROMAGE DE BREBIS (supplément 9€)

*Crèmeux de fleur de Larzac, cromesquis fondant et shizo  
Fondant et copeaux de fenouil, anis vert*

PRE DESSERT

LA FRAISE

*Marmelade et émincé de fraise, crème glacée petits pois/menthe  
Petit suisse façon « cheese-cake » et biscuit shortbread*



**ACCORD MENU HARMONIE**

**39€**

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

---

Les  
**MENUS**

---

**MENU DEGUSTATION**

**105€**

LA TRUITE DES PYRENEES

*Truite et betterave façon gravelax, chèvre frais  
Gelée d'hibiscus, betterave et raifort*

LE FOIE GRAS

*Foie gras, pressé de pieds et joues de cochon  
Celtuce de chez Rudy, sorbet ravigote*

L'ASPERGE VERTE/MORILLE

*Asperge verte rôtie, fricassée de morilles, espuma « roquette/wasabi »  
Velouté d'asperges, glace morille et épeautre soufflé*

LA LOTTE

*Queue de lotte snackée, raviole safranée « courgette/ricotta/citron »  
Quelques shimeji, amande et bouillon « verveine/ Earl Grey »*

LE BŒUF

*Entrecôte de bœuf « Aubrac », compotée de queue et moelle  
Aubergine fumée, panisse au romarin, jus « soja/olive »*

LE FROMAGE DE BREBIS

*Crèmeux de fleur de Larzac, cromesquis fondant et shizo  
Fondant et copeaux de fenouil, anis vert*

LE CHOCOLAT

*Crèmeux chocolat « Mayan 80% » et biscuit sarrasin  
Sorbet chocolat 100%, gavotte cacao et chouchou au grué de cacao*



**ACCORD MENU DEGUSTATION**

**51€**

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8cl