
À la carte
LES ENTREES



- L'HUÎTRE ET SAINT JACQUES** 29€
*Tartare d'huître et Saint Jacques, fine feuille de Sarrasin
Foie gras du Gers confit et garniture d'un pot au feu*
- LE RIS DE VEAU** 25€
*Ris de veau croustillant, crème glacée à la vielle mimolette
Oignons caramélisés au pommeau façon tatin*
- LA TRUFFE** 35€
*Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche servie en cocotte
Poitrine de cochon confite, betterave et jus de viande*
- LE HADDOCK** 23€
*Haddock juste tiédi, crémeux de chou-fleur, gel d'oignon rouge,
Bouillon fumé relevé au curcuma frais, croûtons dorés*

À la carte
LES PLATS



- LE THON** 38€
*Filet de thon mariné puis snacké, espuma « dashi/citronnelle »
Chou-vert en maki, agrumes de chez « Bastelica »*
- LA SAINT JACQUES** 41€
*Noix de coquilles Saint-Jacques, bouillon de volaille crémé,
Mousseline d'artichaut en raviole safranée, râpée de truffe fraîche*
- LE BŒUF** 38€
*Faux filet « Aubrac » rôti et plat de côte confit puis laqué
Cromesquis d'aligot, condiment d'algues acidulées*
- LE PIGEON** 42€
*Pigeon rôti et nougat, cuisse confite au poivre « Malabar »
Céleri rave fondant, confit d'ananas et râpée de citron vert*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LA POMME 14€
Sablé aux noix, pomme confite et crème légère « marron/whisky »
Glace céleri, pomme et châtaigne

LE CHOCOLAT 16€
Soufflé au chocolat Valrhona « Guanaja 70% »
Streusel praliné noisette, sorbet « cœur de Guanaja »

LA MANDARINE 15€
Mandarine en marmelade et suprêmes, pesto sucré
Servie dans un blanc manger à la vanille, sorbet coriandre

L'ANANAS 14€
Mousse et tartare d'ananas, crémeux citron, neige yuzu
Biscuit « shortbread » et glace au poivre Timut

LE FROMAGE 14€
Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, condiments mostarda
Croustillant de pain et jeunes pousses de Chez Rudy Bastelica

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément