

À la carte
LES ENTREES

LA MORILLE	35€
Morille farcie « volaille/foie gras », émulsion morille Gaufre de peau de poulet, petits pois et praliné noisette	
LA SARDINE	34€
Sardine marinée et confite, pulpe de poivron rouge au chipotle Croustillant de chorizo, pomme de terre et sauce César	
L' ASPERGE BLANCHE	34€
Asperge blanche du Cygne, halloumi snacké et chips de sarrasin Pâte jaune d' œuf soja/saké fermenté, gel kalamansi	



À la carte
LES PLATS

LE VEAU 45€

Carré de veau rôti, brioche au ris de veau façon pain perdu
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d' Iran, jus corsé

LE CABILLAUD 52€

Cœur de cabillaud confit et caviar « Ossetra », câpres de sureau marinés
Beurre blanc au Mauzac, asperges vertes de Lavernose et celtuce rôtie

LA LOTTE 45€

Lotte rôtie au sumac, sucrine braisée, févettes et condiment framboise
Crémeux yaourt et sauce vin rouge/vinaigre balsamique



À la carte

LES DESSERTS

LE FROMAGE 19€

Tomme de brebis au fenugrec en siphon et crémeux Pérail
Vinaigrette « amande/sésame », foccacia à l'huile d'olive

LA FRAISE GARRIGUETTE 18€

Confit de fraise, financier amandes et ganache montée Andaliman
Gavotte fraise croustillante et sorbet fraise/graines de fenouil

LE CHOCOLAT 19€

Mousse chocolat Nyangbo, sablé fleur de sel et noisettes caramélisées
Ganache et crème glacée au lait noisette, sauce chocolat/cardamome

L'ORANGE ET CURCUMA 18€

Crémeux orange, gel et sorbet de curcuma frais, carotte glacée
Segments d'orange et carotte cake en croûtons croustillants



Les
MENUS

MENU HARMONIE

87€

AMUSE-BOUCHE

L' ASPERGE BLANCHE

Asperge blanche du cygne, halloumi snacké et chips sarrasin
Pâte de jaune d' œuf soja/saké fermenté, gel kalamansi

LA LOTTE

Lotte rôtie au sumac, sucrine braisée, fèves et condiment framboise
Crèmeux yaourt et sauce vin rouge/vinaigre balsamique

LE VEAU

Carré de veau rôti, brioche au ris de veau façon pain perdu, salade d' herbes
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d' Iran, jus corsé

LE FROMAGE (supplément 9€)

Tomme de brebis au fenugrec en siphon et crèmeux Pérail
Vinaigrette « amande/sésame », foccacia à l' huile d' olive

PRE DESSERT

LA FRAISE

Confit de fraise Garriguettes, financier amande et ganache montée Andaliman
Gavotte fraise croustillante et sorbet fraise/graines de fenouil

Accord Mets et Vins
4 verres de vin

44€



Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

117€

LA SARDINE

Sardine marinée et confite, pulpe de poivron rouge au chipotle
Croustillant de chorizo, pomme de terre, sauce César

L' ASPERGE

Asperge blanche du Cygne, halloumi snacké et chips de sarrasin
Pâte jaune d' œuf soja/saké fermenté ; gel kalamansi

LA MORILLE

Morille farcie « volaille/foie gras », émulsion morille
Gaufre de peau de poulet, petits pois et praliné noisette

LE CABILLAUD

Cœur de cabillaud confit et caviar « Ossetra », câpres de sureau marinés
Beurre blanc au Mauzac, asperge verte de Lavenose et celtuce rôtie

LE VEAU

Carré de veau rôti, brioche au ris de veau façon pain perdu
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d' Iran, jus corsé

LE FROMAGE

Tomme de brebis au fenugrec en siphon et crèmeux Pérail
Vinaigrette « amande/sésame », foccacia à l' huile d' olive

L' ORANGE ET CURCUMA

Crèmeux orange, gel et sorbet de curcuma frais, carotte glacée
Segments d' orange et carotte cake en croûtons croustillants

Accord Mets et Vins
4 verres de vin

58€

