

LA CARTE DU CHEF



Les Entrées / Starters

L'oignon doux des Cévennes confit en émulsion de risotto Carnarolli et sa soupe Lutée.	16.00€
<i>Sweet Cévennes onion confit in Carnarolli risotto emulsion and Lutée soup.</i>	
Le Maquereau Breton mariné et fumé au Whisky, concombre et brocolis en acidulé de granny et sa glace aux huîtres.	22.00€
<i>Breton Mackerel marinated and smoked in Whiskey, cucumber and broccoli in granny tang and oyster ice cream.</i>	
Œuf de poule et de caille en texture dans l'idée d'une meurette froide, Vin rouge en réduction et en crème anglaise, oignons grelot confit, lard Maison et pain pizza.	18.00€
<i>Egg texture, red wine reduction and custard, confit pearl onion, home-made bacon and pizza bread.</i>	
Le Foie Gras du Sud-Ouest confit au sel de Guérande, kiwi à la cardamome, panais au pain d'épices, clémentine brûlée et sa madelaine au Calvados.	26.00€
<i>South-West Foie Gras confit with Guérande salt, kiwi with cardamom, parsnip with gingerbread, burnt clementine and Calvados madelaine.</i>	

Les Plats / Mains courses

Les Légumes Racines et le Butternut en croissant confit, échalotes confites à l'huile de menthe et rapé de Truffe.	26.00€
<i>Root Vegetables and Butternut in candied croissant, shallots candied in mint oil and grated Truffle.</i>	
Le Carré de porcelet et son Lonzu maison, Cuit au saindoux et sauge, pois chiches torréfiés, fruits d'Automne et pignons de pins au Galanga.	29.00€
<i>Rack of piglet with homemade lonzu, Cooked in lard and sage, roasted chickpeas, autumn fruits and pine nuts with Galanga.</i>	
Le Skrei nacré à 53°C à la crème de coco, patate douce caramélisée en bisque de Langoustine rafraîchie au citron vert.	34.00€
<i>Skrei pearled at 53°C with coconut cream, caramelized sweet potato in Langoustine bisque refreshed with lime.</i>	
L'agneau en carré et canon rôti au beurre de panko, déclinaison de chou graffiti et chou fleur à la griotte.	37.00€
<i>Lamb in rack and barrel roasted with panko butter, variation of grafitti cabbage and cauliflower with morello cherry.</i>	

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments.

Trolley of cheeses from our regions and its condiments.	14.00€
---	--------

Les Desserts / Desserts

Pavlova des îles, Lassi épice à la mangue, crème végétale à la coco et ses fruits frais marinés au citron vert,	12.00€
<i>sorbet exotique à la cardamome</i>	
<i>Island pavlova, spicy mango lassi, vegetal coconut cream and fresh fruits marinated in lime, exotic cardamom sorbet.</i>	
Les chocolats grand cru "Bahibé" et Caraïbe à la Chartreuse, crumble grué cacao et sa glace des Moines.	14.00€
<i>Grand cru bahibé and Caribbean chocolates with chartreuse, cocoa crumble and Des Moines ice cream.</i>	
Dans l'esprit d'une profiterole, tuile pécan et sa sauce caramel au beurre demi-sel	12.00€
<i>In the spirit of profiterole, pecan tuile ans its salted butter caramel sauce</i>	
Le Gianduja "Valrhona" en crémeux et son écume arabica, blanc manger "honey pomelo"	13.00€
<i>Gianduja" Valrhona"in creaminess and its arabica foam,blancmange" honey pomelo"</i>	