

LA CARTE DU CHEF



Les Entrées / Starters

- L'oignon doux des Cévennes confit en émulsion de risotto Carnarolli et sa soupe Lutée. 16.00€
Sweet Cévennes onion confit in Carnarolli risotto emulsion and Lutée soup.
- Le Maquereau Breton mariné et fumé au Whisky, concombre et brocolis en acidulé de granny et sa glace aux huîtres. 22.00€
Breton Mackerel marinated and smoked in Whiskey, cucumber and broccoli in granny tang and oyster ice cream.
- 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€
Egg texture, red wine reduction and custard, confit pearl onion, home-made bacon and pizza bread.
- Le Foie Gras du Sud Ouest confit au sel de Guérande, kiwi à la cardamome, panais au pain d'épices. 26.00€
South West Foie Gras confit with Guérande salt, kiwi with cardamom, parsnip with gingerbread.



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€
Root Vegetables and Butternut in candied croissant, shallots candied in mint oil and grated Truffle.
- 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€
Rack of piglet with homemade lonzu, Cooked in lard and sage, roasted chickpeas, autumn fruits and pine nuts with Galanga.
- Le Skrei nacré à 53°C à la crème de coco, patate douce caramélisée en bisque de Langoustine rafraîchie au citron vert. 34.00€
Skrei pearled at 53°C with coconut cream, caramelized sweet potato in Langoustine bisque refreshed with lime.
- L'Agneau en carré et canon rôti au beurre de panko, déclinaison de chou graffiti, et chou fleur à la griotte 37.00€
Lamb in a rack and cannon roasted with panko butter, variation of graffiti cabbage, and cauliflower with morello cherry



- Chariot de fromages de nos régions et ses condiments. 14.00€
Trolley of cheeses from our regions and its condiments.



Les Desserts / Desserts

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

Toutes nos viandes sont d'origine France & UE

En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas