

# 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

- Risotto Carnaroli au lait d'amande grillé, asperges vertes et truffe de Bourgogne en émulsion d'Hollandaise agrumes 26.00€  
*Carnaroli risotto with grilled almond milk, green asparagus and Burgundy truffle in a citrus Hollandaise emulsion.*
- Le Carré de veau de tradition fumé au sapin et Lavande, crémeux de céleri et petit épeautre, fenouil à la sauge et bergamote. 37.00€  
*Traditional rack of veal smoked with fir and lavender, creamy celery and einkorn, fennel with sage and bergamot.*
- 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