

La Carte du Chef

Entrées

Tomates anciennes brûlées au mirin, burrata crémeuse, syphon parmesan et pesto de marjolaine	20€
<i>Old tomatoes burnt in mirin, creamy burrata, parmesan syphon and marjoram pesto.</i>	
Risotto de petit épeautre à la truffe de Bourgogne, escargot en ragout et citron confit	24€
<i>Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon.</i>	
L'œuf de poule et de caille en texture dans l'idée d'une meurette froide.	18€
Vin rouge en réduction et en crème anglaise, oignons grelot confit, lard Maison et pain pizza.	
<i>Egg texture, red wine reduction and custard, confit pearl onion, home-made bacon and pizza bread.</i>	
Le foie gras du Sud-Ouest au sel de Guérande, kiwi à la cardamome, Rhubarbe et madeleine au fenouil.	27€
<i>Southwest foie gras with Guérande salt, kiwi with cardamom, rhubarb and fennel madeleine</i>	

Plats

Magret de canard rôti en gastrique de cassis, mousseline de pommes de terre et mini navets à la sauce suprême	33€
<i>Roast duck breast in blackcurrant gastric, potato mousseline and mini turnips with supreme sauce.</i>	
Pavé de merlu snacké au jus d'arêtes, caviar d'aubergines et sa piperade au thym frais	34€
<i>Snacked hake with bones jus, egg-plant caviar and fresh thyme piperade.</i>	
Carré de veau de tradition fumé au sapin et lavande	37€
<i>Veal rack traditionally smoked with fir and lavender, creamy celery and small spelt</i>	
Spaghetti de courgettes aux olives de taggiasche et romain, crème comme une paella	26€
<i>Courgette spaghetti with taggiasche olives and rosemary, paella-style cream</i>	

Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments	14€
<i>Trolley of cheeses from our regions and its condiments</i>	

Desserts

Vacherin granny smith et shiso Leaves	11€
<i>Granny smith vacherin with shiso leaves</i>	
Charlotte pêches bergamote, sorbet thé frais pêche	12€
<i>Peach and bergamot charlotte, fresh peach tea sorbet</i>	
Nougat glacé végétal et sa soupe de melon	13€
<i>Vegetable iced nougat with melon soup</i>	
Palet chocolat et framboise, crème glacée herbacée	15€
<i>Chocolate and raspberry palet, herbace ice cream</i>	