

La Carte du Chef

Entrées

- Tomates anciennes brûlées au mirin, burrata crémeuse, siphon parmesan et pesto de marjolaine. 20€
Old tomatoes burnt in mirin, creamy burrata, parmesan siphon and marjoram pesto.
- Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragout et citron confit. 24€
Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon.
- 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 confits, lard maison et pain pizza.
Egg texture, red wine reduction and custard, confit pearl onion, home-made bacon and pizza bread.
- Le foie gras du Sud-Ouest au sel de Guérande, kiwi à la cardamome, rhubarbe et madeleine au fenouil. 27€
Southwest foie gras with Guérande salt, kiwi with cardamom, rhubarb and fennel madeleine

Plats

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

Fromages

- Chariot de fromages de nos régions et ses condiments 14€
Trolley of cheeses from our regions and its condiments

Desserts

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