

# La Carte du Chef

## Entrées

- Tomates anciennes brûlées au mirin, burrata crémeuse, syphon parmesan et pesto de marjolaine. 20€  
*Old tomatoes burnt in mirin, creamy burrata, parmesan syphon 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*

Toutes nos viandes sont d'origine France, Espagne et Irlande  
En cas d'allergènes, merci de nous communiquer en début de repas