

La Carte du Chef

Entrées

- Le radis Daïkon et la granny smith en chaud froid comme une rémoulade aux feuilles de shiso et à la truffe** 23€
Daikon radish and granny smith hot and cold like a remoulade with shiso leaves and truffle
- 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. vin rouge en réduction et en crème anglaise, oignons grelot confits, lard maison et pain pizza.** 18€
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. mousseline de pommes de terre et mini navets à la sauce suprême** 33€
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.
- Le ris de veau rôti à la verveine, mille feuilles de betterave au mirin, compotée de coing et figues du jardin** 42€
Roasted sweetbreads with verbena, beetroot millefeuilles with mirin, quince compote and garden figs
- 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 feuilles de shiso.** 11€
Granny smith vacherin with shiso leaves.
- Charlotte pêches bergamote.** 11€
Peach and bergamot charlotte.
- Nougat glacé végétal et sa soupe de melon.** 13€
Vegetable iced nougat with melon soup.
- Palet chocolat et framboise.** 14€
Chocolate and raspberry palet.

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