

La Carte du Chef

Entrées

La burrata en stracciatella aux fruits de saison, vinaigre de poireau et épices Racines <i>Burrata with stracciatella, seasonal fruits, leek vinegar, and Racines spices</i>	20€
Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragoût et citron confit <i>Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon</i>	24€
Duo de quinoa en taboulé d'herbes fraîches, gambas marinées et fêta au guacamole et pomelos <i>Quinoa duo herb tabbouleh, marinated prawns, feta, guacamole, and grapefruit</i>	22€
Le foie gras du Sud-Ouest confit au sel aromatisé et son magret fumé à la lavande, fruits de saison et concombre aux herbes du jardin <i>Salt-Cured Foie Gras from the South-West with Aromatic Herbs and Lavender-Smoked Duck Breast, seasonal Fruits and Garden Herb Marinated Cucumber</i>	29€

Plats

Carré d'agneau rôti au jus de thym et sa rouelle de gigot confite, déclinaison de céleri et Pak-Choi braisé à brun <i>Roasted rack of lamb with thyme jus and confit leg, slice, celery variation and braised Pak-Choi</i>	39€
Dos de Sébaste snacké au jus d'arêtes réduit, caviar d'aubergines et mini fenouil glacé au basilic <i>Seared redfish fillet with reduced fish bone jus, eggplant caviar, and baby fennel glazed with basil</i>	41€
Le magret de canard Rossini à la façon du Chef, au cassis et oignons rouges, mousseline de patates douces caramélisées et poêlée de girolles <i>Rossini-style duck breast in the chef's style with blackcurrant and red onions, caramelized sweet potatoes mousseline and chanterelle mushroom sauté</i>	45€
Spaguettis de courgettes à la tomate confite et à la sarriette <i>Zucchini spaghetti with confit tomatoes and savory herb</i>	26€

Fromages

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

Desserts

Profiterole au chocolat grand cru Valrhona et glace vanille bourbon <i>Chocolate grand cru Valrhona profiterole with bourbon vanilla ice cream</i>	14€
Parfait glacé aux fruits rouges et sa nage fraîche <i>Red berry frozen parfait in a light chilled fruit broth</i>	13€
Tiramisu à l'abricot, ganache montée Ivoire et pistache et son sorbet <i>Apricot tiramisu, Ivoire white chocolate and pistachio whipped ganache, served with sorbet</i>	13€
Fraise Gariguette, et chocolat Caraïbes 66% en texture à la fève de tonka, granola croustillant de fruits secs <i>Gariguette strawberries and 66% Caraïbe chocolate with tonka bean textures, crunchy dried fruit granol</i>	15€