

Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...

Vins d'amis et passionnés...

Depuis 2004, nous partageons avec vous l'amour de notre métier.

Entrées

- **Burrata di buffala et pesto de roquette,** . / 20 €
Papeton d'aubergines provençal 1/2 part. / 11 €
Eggplant cake and burrata (mozzarella) with arugula pesto

- **Carpaccio de morue en aioli,** . / 18 €
Pommes de terre nouvelles et condiments 1/2 part . / 13 €
Stock fish carpaccio, potatoes salad with aioli dressing

- **Marbré de foie gras à la rhubarbe,** . / 20 €
betteraves marinés 1/2 part . / 12 €
Foie gras terrine with rhubarb ,beets salad

- **Sashimi de maquereau mariné,** . / 18 €
Gaspacho de concombre au miso rouge 1/2 part . / 12 €
Mackerel sashimi, cucumber and miso's gazpacho

- **Bisque de langoustine glacée,** . / 18 €
bruschetta de tomates gratinée 1/2 part . / 12 €
chilled lobster soup, tomatoes and cheese bruschetta

Les "1/2 parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.

- **Queues de langoustines,** . / 28 €
Risotto à l'encre de seiche 1/2 part . / 18 €
Lobster tails, ink risotto

- **Le poisson du moment,** . / 28 €
Petits pois, fèves, cèleri et chorizo 1/2 part . / 16 €
Today's fish filet, fava beans, green peas and celery roots.

- **Souris d'agneau braisée, fricassée de girolles** . / 30 €
lamb legs braised, wild mushrooms fricassé 1/2 part . / 18 €

- **Tournedos Rossini, pommes rattes au bon lard** . / 29 €
Beef filet Rossini with foie gras, fried fingerling potatoes with bacon

- **Un vrai cassoulet :** . / 26 €
½ Confit + double saucisses (couenne et Toulouse)
Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork

** Les "½ parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

Desserts

10€

- **Assiette de Laguiole Fermier**
Cheese plate
- **"Bonbon" fraise rhubarbe, sorbet et crémeux citron vert.**
Strawberry and rhubarb candy, sorbet and green lemon cream
- **Entremet chocolat "Equatoria", framboises fraîches Et sorbet**
Chocolate mousse "Equatoria", fresh raspberries and sorbet
- **Le baba au rhum, chantilly mascarpone et fruits de saison**
Rhum Sponge cake, mascarpone cream and seasons fruits
- **Paris Brest au praliné craquant.**
Puff pastry and almond Chantilly
- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**
*Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.
Minute made waffle, ice cream and choice of topping*
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**
Green lemon ice cream, vodka soft cream

Notre menu

... 45 €

**Tartare de bœuf au sésame,
Tomates au four et Pecorino truffé.**

Beef tartare with sesame, confit tomatoes and pecorino cheese

Ou

**Sashimi de maquereau mariné,
Gaspacho de concombre au miso rouge**

Mackerel sashimi, cucumber and miso's gazpacho

**Filet de canette, réduction de bouillon crémé.
Courgettes et aubergines croustillantes**

Duck filet in light cream sauce, crispy zucchini and eggplants

Ou

***Pavé de Cabillaud,*
Petits pois, fèves, cèleri et chorizo**

Cod fish, fava beans, green peas and celery roots

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert