

Entrées

- **Ravioli croustillant de petit gris à l'anis, asperges vertes, espuma à l'oseille.** ...20 €
snail ravioli, green asparagus and sorrel espuma 1/2 part ...12 €

- **Langoustines, épinard, œuf onsen et poutargue** ...22 €
Lobsters, Young spinach and dried fish eggs 1/2 part ...14 €

- **Foie gras au sel, Achard de légumes et crème de cresson** ...22 €
Salt-cured Foie Gras, spicy raw vegetables and watercress 1/2 part ...12 €

- **Chiffonnade de langue de veau en persillade, émulsion au lard fumé** ...20 €
veal tongue slices' sauté , smoked bacon sauce and celery roots puree 1/2 part ...12 €

- **Terrine poêlée de canard et dattes Medjoul** ... 18 €

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

- **Cote de cochon Capelin (fermier, Aveyron) ... 28 €**
Dauphine de céleri ; boule et branche.
Countryside Pork chop, celery an potatoes croquettes

- **Poulpe grillé, fenouil fondant au citron confit ... 28 €**
Grilled squid, fennel and confit citrus marmalade ½ part 16 €

- **Bar entier désarêté, risotto à la bisque de langoustine ... 34 €**
Sea bass, ricotto in lobster sauce ½ part 20 €

- **Tournedos Rossini, pommes de terre Ratte au bon lard ...28 €**
Beef tournedos rossini, fried fingerling potatoes with onions and bacon

- **Un vrai cassoulet ;
¾ Confit + double saucisses (couenne et Toulouse) ! ...26 €**
Home-style Cassoulet, local traditionnal 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€

- Notre Plateau de Fromage à volonté !
- Caillé maison vanille-hibiscus au lait fermier, fraises marinées
- Paris Brest au praliné craquant.
- Baba au rhum, ananas rôtis.
- La Gaufre, Chantilly et glace vanille, Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.
- Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.
- Tatin de pommes Chanteclair, quenelle de crème vanillée

Vous aimez le chocolat ? Nous aussi !!!

Assortiment et sélection de la maison

Castan
chocolatier

...10 € hors formules

Notre menu

... 40 €

Terrine poêlée de canard et dattes Medjoul

Pan fried Duck terrine with swiss shard and Medjoul date

ou

Ravioli croustillant de petit gris à l'anis, asperges vertes

snail ravioli, green asparagus and sored espuma

Ballotine de poule truffée, carottes fanes et cœur d'artichaut

Poultry quenelle with sweet carrots and artichoke

ou

Cabillaud skrai baltique,

Echalions, pommes de terre et crème aux herbes

Stock fish with potatoes and garlic cream

Dessert au choix à la carte

Accord mets et vins : 3 verres /15€