

LA CARTE SIGNATURE



POUR COMMENCER...

LE TARTARE DE NOIX DE VEAU | MAYONNAISE MISO* - 12



Condiment Olive De Kalamata Et Cornichon | Grana Padano | Feuille De Brick Croustillante

Veal Nut Tartare | Miso Mayonnaise | Kalamata Olive And Gherkin Condiment | Grana Padano | Crispy Brick Pastry

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ IGP SUD-OUEST - 14



Edamame | Enoki | Tartare de bœuf | Haricot mungo | Sauce soja | Bouillon asiatique | sésame grillé | kumbawa

Edamame | Enoki | Beef tartare | Mung beans | Soy sauce | Cold spicy Asian broth | Toasted sesame oil | Kaffir lime zest

LE FILET MIGNON DE COCHON, DOMAINE ABOTIA* - 12



Gribiche au miso blanc | Croûton | Compotée d'oignon rouge | Huile d'herbe | Tomate cerise confite

Abotia Pork Filet Mignon | White Miso Gribiche | Crouton | Red Onion Compote | Herb Oil | Confit Cherry Tomato

LA SUITE...

LE SUPRÊME DE POULET FERMIER, LABEL ROUGE* - 21



Purée De Brocoli Pistache | Sauce Poulette | Champignon À Cru | Semoule De Brocoli En Vinaigrette

Supreme Of Poultry | Broccoli And Pistachio Puree | Poulette Sauce | Raw Mushroom | Broccoli Semolina In Vinaigrette

LE FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE* - 23



Purée d'aubergine froide | Poêlée de courgette | Beurre de thym & citron | Feuille croustillante | Olive de Kalamata

Cold eggplant purée mounted with olive oil | Pan-fried zucchini | Thyme and lemon butter | Crispy brick pastry | Kalamata olives

DEMI-MAGRET DE CANARD IGP PÉRIGORD - 34



Foie Gras Poêlé | Purée De Carottes | Champignons Du Moment | Jus De Viande À La Griotte

Half Duck Breast | Pan-Seared Foie Gras | Carrot Purée | Seasonal Mushrooms | Morello Cherry Meat Jus

LA FREGOLA CRÉMEUSE AU PARMESAN* - 19



Crème de tomate confite | Courgettes poêlées | Champignon du moment

Creamy Parmesan Fregola | Confit Tomato Cream | Pan-Seared Zucchini | Mushroom of the moment

POUR FINIR..*

LA NOISETTE DE CASTILLONNÈS - 11



Coque Chocolat au Lait | Praliné | Mousse Noisette | Caramel Beurre Salé

Praline | Hazelnut Mousse | Salted Butter Caramel

LA PÊCHE - 11



Ganache montée à la pêche | Cœur de pêche fraîche | Coque croquante au chocolat blanc

The Peach | Whipped peach ganache | Fresh peach heart | Crispy white chocolate shell

LA FRAISE - 11



Coque craquante au chocolat blanc | Ganache montée | Déclinaison de fraises crues et cuites avec son coulis

Crunchy White Chocolate Shell | Whipped Ganache | Variations Of Raw And Cooked Strawberries With Strawberry Coulis

LE TRIO DE FROMAGES - 11



Nous Consulter [Please Ask Us](#)



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU JEUDI, VENDREDI & SAMEDI MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

MENU DU JOUR
MENU ENFANT

ENTRÉE, PLAT, DESSERT -19 + VERRE DU JOUR (10CL) - 4
ENTRÉE* & PLAT* SIGNATURE + DESSERT DU JOUR -18

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous transporter par un voyage culinaire unique avec notre Menu Dégustation, une expérience en 5 ou 7 temps où l'improvisation et l'inspiration de notre cheffe Anaïs se marient aux trésors du marché.

Let yourself be carried away on a unique culinary journey with our Tasting Menu, a 5 or 7-course experience where our chef Anaïs's improvisation and inspiration blend with the treasures of the market

100% Surprise, 100% Plaisir.

5 TEMPS - 59

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON OU VIANDE
FROMAGE
DESSERT

7 TEMPS - 76

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON & VIANDE
FROMAGE & PRÉ DESSERT
DESSERT

Laissez-vous guider avec notre sélection de 3 verres pour parfaire l'expérience (+35€) / pers
ou sélection de 4 verres (+41€) / pers

Afin de préserver l'harmonie de l'expérience, le menu est suggéré pour l'ensemble de la table.

Votre confort et votre satisfaction sont nos priorités. Veuillez nous faire part de vos allergies, intolérances et préférences alimentaires. Nous adapterons votre plat avec le plus grand soin.

For a harmonious and personalized experience, this menu is suggested for all guests
Your comfort and satisfaction are our priorities. Please share your allergies, intolerances, and dietary preferences with us so that we can provide you with a tailored experience

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.

MENU 19

du jour*

*Served at lunchtime only, excluding Sundays and public holidays.

*servi le midi uniquement
sauf les dimanches et
jours fériés

SEMAINE DU 06.07

ENTRÉE

GASPACHO DE TOMATES 
Croûtons, Siphon Huile D'Olive

Tomato Gazpacho, Crouton, Olive Oil Siphon

PLAT

EMINCÉ DE DINDE OU FILET DE POISSON   
Semoule À L'Origan, Tagliatelle De Courgette, Jus De Viande Moutarde

Sliced Turkey, Oregano Semolina, Zucchini Tagliatelle,
Meat Jus With Old-Fashioned Mustard

DESSERT

LA PAVLOVA PÊCHE & POIRE  

Meringue Craquante & Ganache Montée À La Vanille De
Madagascar, Pêches & Poires, Sorbet Passion

Peach & Pear Pavlova Crispy Meringue And Madagascar Vanilla Whipped
Ganache, Peaches And Pears, Passion Fruit Sorbet

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.- MENU SERVI AU DÉJEUNER DE 12H00 À 13H15-DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

MODE DE PAIEMENTS ACCEPTES : CARTE BANCAIRES (VISA, MASTERCARD, SANS
CONTACT, AMERICAN EXPRESS) - ESPÈCES - TITRE RESTAURANT
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES