

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

ÉMINCÉ DE POULPE GRILLÉ À L'AIL & PERSIL - 14   

Crème De Tomate Confitée - Pain De Campagne - Comté Râpé - Piment D'Espelette - Piquillos À L'Huile D'Olive

Sliced Grilled Octopus - Garlic & Parsley - Confit Tomato Cream - Country Bread - Grated Comté Cheese - Espelette Pepper - Piquillo Peppers

LE FILET MIGNON DE COCHON, DOMAINE ABOTIA* - 12   

Gribiche Au Miso Blanc - Croûton - Compotée D'Oignon Rouge - Huile D'Herbe - Tomate Cerise Confitée

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   

Risotto De Petit Épeautre | Asperge Du Moment | Crème De Beurre Noisette | Tuile De Grana Padano

Fish Fillet According To Catch | Small Spelt Risotto | Seasonal Asparagus | Brown Butter Cream | Grana Padano Tuile

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 Confitée - 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

LE CITRON - 11   

Coque Craquante Au Chocolat Blanc | Ganache Citron & Cœur Fondant D'Ananas Infusé A la Liqueur Exotique

Crunchy White Chocolate Shell | Light Lemon Ganache And A Melting Heart Of Passoa-Infused Pineapple

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 15.06

ENTRÉE

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE  

Mousse De Chèvre, Croûton Doré De Pain De Mie,
Vinaigrette Échalote Et Ciboulette





Red Beet Carpaccio, Goat Cheese Mousse, Golden Toasted Crouton, Shallot
And Chive Vinaigrette

PLAT

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE  
OU BLANC DE VOLAILLE À L'ORIGAN

Riz Basmati Au Piment D'Espelette, Beurre De Citron, Champignon À Cru
Fresh Catch Of The Day Or Chicken Breast With Oregano, Basmati Rice With Espelette
Pepper, Lemon Butter, Raw Mushroom

DESSERT

TIRAMISU CAFÉ    

Tiramisu Au Café, Crumble Cacao

Coffee Tiramisu, Cocoa Crumble

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