

# LA CARTE SIGNATURE

## POUR COMMENCER...



### LA RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS - 10



Carpaccio de betterave rouge, Vinaigrette Echalote & Baies Roses, Julienne de Chorizo, Huile de Sésame Grillé  
Red Beetroot Carpaccio, Shallot & Pink Peppercorn Vinaigrette, Chorizo Julienne, and Toasted Sesame Oil

### TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX ÉPICES - 14



Compotée De Pruneau D'Agen, Noisettes Torréfiées, Gelée Au Vin Rouge Légèrement Sucrée

Infused with spices, served with Agen prune compote, toasted hazelnuts, and a delicate red wine jelly

### LE SAUMON EN TATAKI - 12



Purée De Céleri Rôti Onctueuse, Vinaigrette Soja Et Huile De Sésame Grillé, Algue Nori, Petits Cubes De Céleri-Rave  
Tombés Au Beurre, Oignons Crispy

Creamy roasted celery purée, soy and toasted sesame vinaigrette, nori seaweed, buttered celery root dice, and crispy onions

## LA SUITE...

### LE SUPRÈME DE VOLAILLE LABEL ROUGE BASSE TEMPÉRATURE - 21



Purée De Panais, Jus De Viande Monté Au Beurre, Choux De Bruxelles Snackés

Parsnip purée, butter-mounted jus, and seared Brussels sprouts

### LE FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE - 21



Fregola Crèmeuse, Brunoise De Pomme Rôtie, Crème De Cidre Acidulée, Chou Kale

Creamy fregola sarda, roasted apple brunoise, tangy cider cream, and kale

### LE DUO DE SAINT JACQUES & LANGOUSTINES - 32



Risotto De Petit Épeautre, Sauce Coco Safranée, Épinards

Artisan chorizo, saffron-infused coconut sauce, and fresh spinach

### LA FREGOLA CREMEUSE - 19



Chou Kale, Épinards, Champignons, Crème De Cidre Acidulée, Oignons Crispy

Kale, spinach, seasonal mushrooms, tangy cider cream, and crispy onions

## POUR FINIR...

### LA NOISETTE DE CASTILLONNÈS - 11



Coque Chocolat au Lait, Praliné, Mousse Noisette, Caramel Beurre Sale

Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

### LA SPHÈRE - 11



Chocolat Noir, Ananas Flambée à la liqueur Exotique, Crème Vanille, Sorbet Fleur d'Oranger

Pineapple flambéed with exotic liqueur, vanilla cream, and orange blossom sorbet

### LE CHOCO CACAHUÈTE - 10



Barre Brownie Cacahuètes, Namelako Chocolat au lait, Caramel Tiède

Peanut brownie bar, milk chocolate namelako, and warm caramel

### 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

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

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  
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.