

LA CARTE SIGNATURE

POUR COMMENCER...



L'OEUF PARFAIT* - 11

Crème De Piperade | Jambon Cru | Brebis Râpé | Huile D'olive Au Piment D'Espelette

Perfect Egg | Piperade Cream | Cured Ham | Grated Sheep's Cheese | Olive Oil With Espelette Pepper

LE CEVICHE DE MULET* - 12

Mayonnaise Combava | Courgette | Mousse Huile D'olive | Œuf De Truite | Guacamole | Oignon Crispy

Mullet Ceviche | Combava Mayonnaise | Zucchini | Olive Oil Mousse | Trout Roe | Guacamole | Crispy Onion

LA SALADE DE TOMATE REVISITÉE | PANNA COTTA DE GREEN ZEBRA* - 14

Siphon Scamorza | Pastèque Croquante | Tomate Cerise Confitée | Pesto De Roquette | Noisette | Tomate À L'ancienne

Scamorza Siphon | Crunchy Watermelon | Candied Cherry Tomato | Arugula Pesto | Roasted Hazelnut | Heirloom Tomato

LA TERRINE DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST À LA FRAMBOISE - 17

Jeune Pousse | Condiment À La Framboise

South-West Foie Gras Terrine With Raspberry | Young Shoots | Raspberry Condiment

LA SUITE...

LE FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE | QUINOA AU BEURRE* - 23

Crème D'oseille | Haricot Vert Croquant En Salade | Lardon Grillé | Huile De Piment D'Espelette

Quinoa With Butter | Sorrel Cream | Crunchy Green Bean Salad | Grilled Bacon Lardon | Espelette Pepper Oil

LA FRICASSÉE DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT | SAUCE MORILLE - 35

Purée De Petits Pois | Tomate Cerise Confitée | Oignon Crispy

Crispy Veal Sweetbread Fricassee | Morel Sauce | Sweet Pea Purée | Candied Cherry Tomato | Crispy Onion

LE CANARD IGP PERIGORD | COURGETTE POÊLÉE AIL ET CUMIN* - 21

Demi Magret, Jus De Viande Au Thym Et Pruneau D'Agén | Mousseline De Pomme De Terre | Champignon À Cru

Sautéed Zucchini With Garlic And Cumin | Meat Jus With Thym And Agen Prune | Potato Mousseline | Raw Mushroom | Prune

LE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE * - 19

Courgette Poêlée | Tomate Confitée À L'ail | Crème De Piperade | Croûton Doré

Einkorn Wheat Risotto | Sautéed Zucchini | Candied Tomato With Garlic | Piperade Cream | Golden Crouto

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

Ganache Montée Citron | Cœur Ananas Flambé À La Liqueur Exotique | Coque Croquante Au Chocolat Blanc

The Lemon | Lemon Whipped Ganache | Pineapple Heart Flambéed With Exotic Liqueur | Crunchy White Chocolate Shell

LA SPHERE - 12

Riz au lait à la Fève de Tonka, Crumble Cacao, Sorbet Passion

The Sphere | Rice Pudding With Tonka Bean | Cocoa Crumble | Passion Fruit Sorbet

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 24.08

ENTRÉE

CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE

Jeunes Pousses, Mousse de Cumin, Vinaigrette au Miel

Grated carrots with orange, baby greens, cumin mousse, honey vinaigrette

PLAT

ARAIGNÉE DE PORC OU POISSON SELON ARRIVAGE



Risotto de Coquillettes aux Champignons, Sauce Poulette au Soja

Pork spider steak (or catch-of-the-day fish), mushroom ditalini/pasta risotto, soy cream sauce (sauce poulette)

DESSERT

BARRE CHOCOLATEE



Chantilly Mascarpone à la Pistache & Poudre de Spéculoos.

Chocolate bar, pistachio mascarpone whipped cream, and speculoos cookie crumbles.

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'ACCEPTEONS PAS LES CHÈQUES