

## ENTREE - 10€

Tomates à l'ancienne  
En salade, basilic, sorbet gaspacho, nectarine, burrata.

Tartare de veau.  
Citron confit, parmesan, mayonnaise légèrement citronné,  
champignon de Paris

Le Melon.  
Carpaccio de melon jaune, bille de melon, samosas de  
Cabecou du Périgord, magret de canard séché aux poivres,  
crème glacée réglisse

## PLAT - 17€

Maigre snacké,  
Mousseline froide de choux fleur, croquant de choux fleur  
coloré, mayonnaise tiède au café

Pigeon rôti ..(+3€)  
Risotto de petit épeautre, abricot poêlée, ail noir

Épaule d'agneau confite..  
Semoule, salade de pois chiche aux épices, carottes et raisin  
de Corinthe

## FROMAGE OU DESSERT - 9€

Au lait ...  
Mousse chocolat tiède, guimauve, caramel beurre salé,  
cacahuète, sorbet lait

Tube  
Meringue, mousse coco, sorbet passion, citron vert

Pêche Blanche...  
Ganache montée au chocolat blanc, purée de pêche blanche

Assiette de Fromages affinés & Salade

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar  
Tarifs TTC - Boissons non comprises



\*Entrée - Plat - Dessert 32€

Menu Enfant 12€

Nous n'acceptons pas les chèques  
CB Autorisé



## STARTER-10€

Heirloom tomatoes  
Salade, gaspacho sherbet, fresh buratta, basil

Veal tartare, light garlic mayo, lemon confit, parmigiano,  
raw Paris mushroom

Two melon.  
crispy cabecou samossa, pepper dried duck breast, licorice  
ice cream

## MAIN COURSE-17€

Maigre butter roasted filet..  
cauliflower mousseline, raw crunchy cauliflower, warm  
coffee mayo

Roasted pigeon..(+3€)  
ancient wheat risotto, abricot, black garlic, stuffing toast

Roasted confit lamb shoulder, semoulina, cheek peas  
salad, ras el hanout, carrots and raisins

## FROMAGE OR DESSERT-9€

Au lait  
Warm chocolate mousse, cookies, milk sherbet, salty  
caramel, caramelized peanut, milk and vanilla  
marshmallow

Le tube  
Crispy meringue, light coconut mousse, passion fruit  
sherbet

White peach...  
White chocolate and peach cream

Cheese plate & Salad

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar  
Tarifs TTC - Boissons non comprises



\*Entrée - Plat - Dessert 32€

Menu Enfant 12€

