

MENU 38€*



Signature

Entrée - 11€

Tataki de Saumon

Radis Croquants, Mayonnaise au Miso,
Vinaigrette Acidulée à l'Uméboshi, Algues Nori
& Oignons Croustillants

*Crunchy Radishes with Miso Mayonnaise, Uméboshi Vinaigrette,
Nori Seaweed and Crispy Onions*

Oeuf Parfait Meurette

Brunoise de Carottes, Croûtons, Guanciale Juste Cuit
Sauce Vin Rouge Montée au Beurre

*Slow-cooked meurette egg with carrot brunoise, croutons, guanciale,
and red wine butter sauce*

Le Foie Gras Poêlé (Supp + 5€)

Condiment Choux Rouge, Praliné de Pavot,
Asperges Blanches, Citron Confit

*Pan-fried Foie Gras, Red Cabbage Condiment, Poppy Seed Praline, White
Asparagus, Preserved Lemon*

Plat - 23€

Le Filet Mignon de Porc

Purée de Topinambour, Jus de Cochon au Pruneau
Demi Poire Rôtie

*Pork Tenderloin, Topinambour Puree, Pig Juice with Prune,
Half Roasted Pear*

Le Filet de Poisson

Rhubarbe, Purée de Brocolis et Pistaches, Pistaches
Caramélisées, Sauce Beurre Noisette.

*Rhubarb, Broccoli and Pistachio Purée, Caramelized Pistachios, Brown
Butter Sauce*

Le Suprême de Canette (supp +9€)

Asperges Vertes Croquantes, Croquettes de Foie
Gras, Sauce au Poivre et Petits Champignons

*Duck Supreme, Crispy Green Asparagus, Foie Gras Croquettes, Pepper
Sauce and Small Mushrooms*

Assiette Fusion Végétarienne

Nous consulter



Fromage - 11€

Le Trio de Fromages de Nos Régions

Nous consulter

Dessert - 12€

Comme une Tarte Citron

Ganache Vanille Bourbon

Crèmeux Citron Pâte Sucrée & Son Gel Romarin

Bourbon Vanilla Ganache

Lemon Cream, Sweet Pastry & its Rosemary Gel

L'Inspiration Bounty

Enrobage Chocolat Noir, Biscuit Moelleux à la
Coco, Crèmeux à la Coco et Gelée Acidulée de
Rhubarbe

*The Bounty: Dark Chocolate Coating, Soft Coconut Biscuit, Coconut
Cream and Tangy Rhubarb Jelly*

La Noisette de Castillonès

Praliné, Mousse Noisette, Caramel Beurre Salé

Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

Entrée, Plat, Fromage

OU Dessert

38€

Entrée, Plat, Fromage

ET Dessert

45€

Menu Enfant 18€

Entrée/Plat/Dessert (nous consulter)

*Hors supplément

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE
DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDUS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ.
NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE