

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

Purée de Topinambour, Dés de Haddock Fumé,
Croûtons, Huile de Truffe Noire

*Jerusalem Artichoke Purée, Diced Smoked Haddock, Croutons, Black
Truffle Oil*

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 Paleron de Boeuf Braisé

Légumes du moment, Mayonnaise Moutarde à
l'Ancienne, Bouillon de Bœuf, Câpres Capucines

*Braised beef chuck, Seasonal Vegetables, Old-Fashioned Mustard
Mayonnaise, Beef Broth, Nasturtium Capers*

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*

La Fraise

Enrobage Chocolat Blanc, Compotée de Fraise
Cru & Cuite, Mousse Fraise, Crumble de Cacao

*White Chocolate Coating, Raw & Cooked Strawberry Compote,
Strawberry Mousse, Cocoa Crumble*

La Noisette de Castillonnès

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