



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU JEUDI, VENDREDI & SAMEDI MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

MENU PRELUDE

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

DEJEUNER SIGNATURE ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT DU MENU SIGNATURE - 28€

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

MENU SIGNATURE ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 38€

LA RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS



Carpaccio de betterave rouge, Vinaigrette Echalote & Baïes Roses, Julienne de Chorizo, Huile de Sésame Grillé

Red Beetroot Carpaccio, Shallot & Pink Peppercorn Vinaigrette, Chorizo Julienne, and Toasted Sesame Oil

LE SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE BASSE TEMPÉRATURE



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

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

LE DESSERT AU CHOIX

parmi notre sélection à la carte

Your choice of dessert from our à la carte selection

MENU ENFANT

ENTRÉE & PLAT DU SIGNATURE & UN DESSERT SPÉCIAL ENFANT - 18€

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

PRÉ ENTRÉE - ENTRÉE - PLAT VIANDE OU POISSON
FROMAGE - DESSERT

59€

7 TEMPS

PRÉ ENTRÉE - ENTRÉE - VIANDE - POISSON - FROMAGE
PRÉ-DESSERT - DESSERT

76€

Accords Mets et Vins : sélection de 3 verres 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.

A LA CARTE



POUR COMMENCER...

LA RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS - 11€



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 GRAVLAX - 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 SUPRÊME 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 Crémeuse, 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](#)

