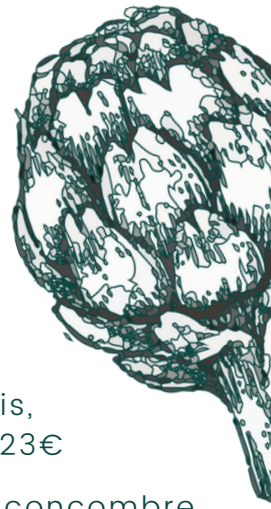


# MENU



## Entrées

Escalope de foie gras poêlée relevée au piment et timut népalais, haricots noirs de Crouzilles en velouté, espuma fumé (\*1/3/7) - 23€

☆ Le maquereau de petite pêche, mariné puis travaillé à la flamme, lait de concombre, sablé au Parmesan et compotée d'oignons frais (\*1/3/4/7) - 13€

☆ Oeuf croustillant voilé au lard de Noir de Bigorre, caviar d'aubergine et pesto glacé (\*1/3/7) - 14€

Pressé de foie gras, anguille fumée et raifort (\*4/7) - 26€



## Plats

☆ Le maigre de ligne de nos côtes aux aromates, fenouil confit, houmous et hollandaise à l'ail noir (\*3/4/7) - 27€

☆ Filet de boeuf poêlé, asperges vertes gratinées et pleurotes de Razines, mousse persillade (\*3/7) - 25€

Ris de veau rôti piqué au laurier, gratin de macaroni au vieux Parmesan, asperges et jus corsé (\*6/7) - 39€

Poisson et viande à partager selon arrivage, légumes de la Gare de manger (\*7) - Prix selon arrivage

Légumes de saison de la ferme de Claire à Lémeré - 22€



## Fromages

Sélection de fromages affinés par la laiterie Gilbert - 12€

Le chèvre de Sainte Maure en textures - 10€

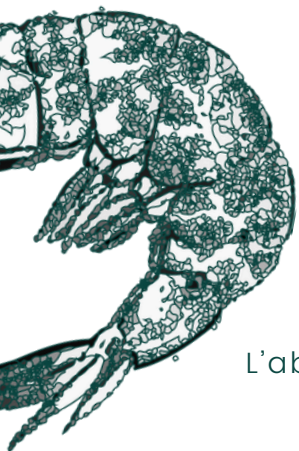


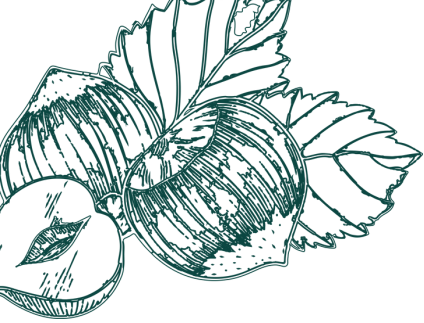
## Desserts

L'abricot du Roussillon parfumé au miel du Richelais et romarin, glace amande et brioche perdue (\*1/3/7) - 13€

La fraise et la rhubarbe en sorbets, sablé breton, mousse mascarpone vanillée et meringue cassis (\*7/8) 13€

Le chocolat et la noisette du Piémont, feuilleté caramélisé et glace cacahuète (\*1/5/7/8) - 13€





# MENU



## Starters

Pan-Seared Foie Gras, lightly seasoned with chili and nepalese Timur Pepper, Crouzilles Black Beans Velouté, Smoked Espuma (\*1/3/7) - 23€

☆ Marinated and flamme roasted mackerel with cucumber milk and Parmesan shortbread with stewed oignon. (\*1/3/4/7) - 13€

☆ Crispy Egg Veiled in Noir de Bigorre Bacon, Eggplant Caviar, and Iced Pesto (\*1/3/7) - 14€

Pressed Foie Gras, Smoked Eel, and Horseradish (\*4/7) - 26€



## Main Dish

☆ Line-Caught Meagre from Our Coasts with Herb Crust, Fennel, Hummus and Black Garlic Hollandaise (\*3/4/7) - 27€

☆ Fried beef filet, gratinated green asparagus, oyster mushroom from Razines and parsley mousse. (\*3/7) - 25€

Roast sweetbreads, old parmesan macaroni gratin, asparagus in strong juice (\*6/7) - 39€

Fish and meat to share according to availability, season vegetables (\*7)

Fresh vegetables from the Lemere village - 22€



## Cheese

Selection of cheese from the Gilbert Dairy - 12€

Sainte maure goat cheese in multiple texture - 10€



## Deserts

Roussillon Apricot scented with Richelieu Honey and Rosemary, Almond Ice Cream and French Toast (\*1/3/7) - 13€

Strawberry and rhubarb sorbet, breton shortbread, vanilla mascarpone mousse and blackcurrant meringue. (\*7/8) 13€

Piedmont chocolate and hazelnut, caramelized puff pastry and peanut ice (\*1/5/7/8) - 13€

