



Menu



Entrées

- ★ Palourdes et cochon noir de Bigorre, topinambours en textures, glace moutarde (*3/10/14) - 16€

--

Velouté de châtaigne, champignons d'Anjou et hollandaise fumée (*3/7/8/10) - 23€

--

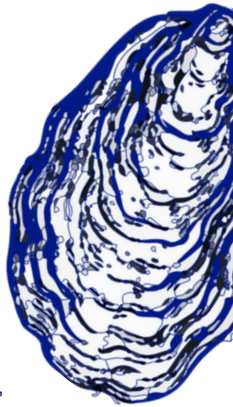
- ★ Le jambon de Noir de Bigorre affiné 20 mois - 16€

--

Noix de Saint Jacques marinées puis travaillées à la flamme, chou rouge, crème aigrette, pickles et huile d'aneth (*7/14) - 21€

--

Terrine de foie gras aux algues, hollandaise wasabi, sablé au citron (*1/3/7/10) - 19€



Plats

- ★ Pavé de lieu jaune masqué aux huîtres et cresson, salsifis braisés à la ventrèche et shiitakés de Razines (*4/7/14) - 28€

--

- ★ Paleron de boeuf braisé longtemps, royale de foie gras et mousseline de céleri doux (*7/12) - 29€

--

Ris de veau rôti voilé au lard, mousseline de pomme-de-terre façon Robuchon et jus court (*6/7) - 39€

--

Côte de cochon Noir de Bigorre à partager à deux - 58€

--

Notre suggestion végétarienne de saison - 24€



Fromages

Sélection de fromages affinés par la laiterie Gilbert - 13€

--

Saint Marcellin rôti, mousse ciboulette et mouillettes de Cecina (*1/3/7/10) - 13€



Desserts

Kouign-Amann aux Clémentines (*1/3/7) - 13€

--

- ★ Le cheese cake au caramel au beurre salé, crémeux et sorbet banane (*1/3/7) - 13€

--

- ★ Fine tartelette aux poires, glace amandes, crémeux miel aux poires tapées (*1/3/7/8) - 13€



Menu



Starters

- ★ Clams and Bigorre black pork, Jerusalem artichokes, mustard ice cream (*3/10/14) - 16€

--
Chestnut soup, mushrooms from Anjou region, and smoked hollandaise (*3/7/8/10) - 23€

- ★ 20-month-aged Noir de Bigorre ham - 16€

--
Marinated and flame-kissed scallops, red cabbage, sour cream, pickles, and dill oil (*7/14) - 21€

--
Foie gras with seaweed, wasabi hollandaise, and lemon shortbread (*1/3/7/10) - 19€



Main Dish

- ★ Pollock fillet topped with oysters and watercress, braised salsify with bacon and Razines shiitake mushrooms (*4/7/14) - 28€

- ★ Slow-braised beef chuck, foie gras, and mild celery mousseline (*7/12) - 29€

--
Roasted veal sweetbreads wrapped in bacon, Robuchon-style mashed potatoes and reduced meat juice (*6/7) - 39€

--
Bigorre black pork chop to share for two - 58€

--
Our seasonal vegetarian plate - 24€



Cheese

--
Selection of cheese from par la the Gilbert Dairy - 13€

--
Roasted Saint Marcellin, chive mousse, and Cecina toast (*1/3/7/10) - 13€



Deserts

--
Kouign-Amann with tangerines (*1/3/7) - 13€

- ★ Pear tartlet, almond ice cream, and pear-honey crèmeux (*1/3/7) - 13€

- ★ Salted butter caramel cheesecake, banana cream, and sorbet (*1/3/7/8) - 13€