

ENTRÉES

VELOUTÉ DE HARICOT NOIR DE CROUZILLES | 19,00 EUR

escalope de foie gras poêlé relevé au condiment masala

PAGRE MARINÉ AU YUZU | 18,00 EUR

puis travaillé à la flamme, radis multicolores et coulis de mangue aux herbes

LES PAPILLOTES DE LANGOUSTINES | 22,00 EUR

poireaux braisés et citron confit, hollandaise rouille

LE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE AFFINÉ 20 MOIS | 16,00 EUR

salade romaine comme une César

PLATS

NOIX DE ST JACQUES EN CROUTE DE NOIR DE BIGORRE | 29,00 EUR

épinards de Jojobi, mousseline de patate douce fumée et bisque de langoustine

PIGEONNEAU ROYAL D'ANJOU | 31,00 EUR

en 3 façons, betteraves en textures

LE RIS DE VEAU VOILÉ À LA VENTRÈCHE | 39,00 EUR

gratin de macaroni au vieux parmesan, pleurotes de Razines

NOTRE SUGGESTION VÉGÉTARIENNE | 24,00 EUR

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA LAITERIE GILBERT | 13,00 EUR

LE CHÈVRE DE SAINTE MAURE EN TEXTURES, TRAVAILLÉ AUX HERBES FRAICHES | 11,00 EUR

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU PRALINÉ | 13,00 EUR

feuilleté caramélisé, ganache chocolat et caramel beurre salé

MARMELADE DE CLÉMENTINE | 13,00 EUR

meringue, mousse mascarpone vanillée et sorbet pamplemousse

STARTERS

BLACK BEANS'SOUP FROM CROUZILLES | 19,00 EUR

pan-seared foie gras escalope with masala condiment

SEA BREAM MARINATED IN YUZU | 18,00 EUR

then flame-seared, multicoloured radishes and mango herb coulis

LANGOUSTINE PAPILLOTES | 22,00 EUR

braised leeks and preserved lemon, rouille hollandaise

20-MONTH AGED BLACK BIGORRE HAM | 16,00 EUR

romaine lettuce prepared Caesar-style

MAIN COURSES

SCALLOPS IN A NOIR DE BIGORRE CRUST | 29,00 EUR

Jojobi spinach, smoked sweet-potato mousseline and langoustine bisque

ROYAL PIGEON OF ANJOU | 31,00 EUR

using 3 techniques, beets in textures

VEAL SWEETBREADS DRAPED WITH PORK BELLY | 39,00 EUR

Macaroni gratin with aged parmesan and Razines oyster mushrooms

SEASONAL VEGETARIAN SUGGESTION | 24,00 EUR

CHEESES

SELECTION OF MATURED CHEESES BY LAITERIE GILBERT | 13,00 EUR

SAINTE-MAURE GOAT'S CHEESE REINTERPRETED IN TEXTURES WITH FRESH HERBS | 11,00 EUR

DESSERTS

PRALINE CRÈME BRÛLÉE | 13,00 EUR

caramelised puff pastry, chocolate ganache and salted butter caramel

CLEMENTINE MARMALADE | 13,00 EUR

meringue, vanilla mascarpone mousse and grapefruit sorbet