

## MENU GOURMAND

*Entrée/Plat/Dessert : 47€*

Petit Pois frais à la française, Asperges Vertes et Blanches, Sabayon de petit pois et huile de livèche.

Cœur de Romaine Braisée et Thon rouge juste mariné. Condiment sucrine, salicorne et raifort. Mayonnaise « allégée ».

Le carpaccio de Bœuf de Galice Maturé, Melba brioché, Huitre juste tiède, champignon Brun. Condiment citron caviar, pomelos et livèche.

—

Le Veau de l'Aveyron en 2 services : Gelée de carotte fermentée, tartare, ponzu, huile de fanes. Puis rôtie, mousseline de carottes jaunes, jeunes carottes, pickles. Jus de veau à la marjolaine.

Le Pavé de Maigre sauvage, Déclinaison autour de l'artichauts, Gel de Pomelos rose. Fumée brun montée au beurre d'oursin

La Caille farci pour 2, Purée de persil, roulée de pomme de Terre, confits d'oignons caramélisés et grelot légèrement brulée, duxelles de champignons. Jus de volaille

### **Suggestion :**

**Persillé de Wagyu Japonais (25€/100g)**

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+11€)

-----

Mangue en textures, crémeux et meringue au citron vert et sorbet citron/cèleri.

Tuile craquante de framboise, Ganache chocolat blanc et réduction framboise, crémeux violette, sorbet chèvre et gel citron vert.

L'entremet à la Baie d'açaï, choux fleur vanille, et estragon, Praliné au sésame noir et amande. Brioche perdue.

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

## MENU DEGUSTATION

### En 5 temps :

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

67€

Petit Pois frais à la française, Asperges Vertes et Blanches, Sabayon de petit pois et huile de livèche

—

Cœur de Romaine Braisée et Thon rouge juste mariné. Condiment sucrine, salicorne et raifort. Mayonnaise « allégée ».

—

Le Veau de l'Aveyron en 2 services : Gelée de carotte fermentée et tartare, ponzu, huile de fanes. Et en Basse température, mousseline de carottes jaunes, et jeunes carottes. Jus de veau à la marjolaine.

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+11€)

—

Prédessert :

Tuile craquante de framboise, Ganache chocolat blanc et réduction framboise, crémeux violette, sorbet chèvre et gel citron vert.

—

Mangue en textures, meringue au citron vert et sorbet citron vert/cèleri

Quelques infos :

Provenances de nos viandes :

Veau et Bœuf :

France  
Japon  
UE  
US

Agneau :

France  
Angleterre

Gibier :

France

Volaille :

France

Cochon :

France  
Espagne

Suivez-nous :



MENU DU MARCHE

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 29€  
Entrée/Plat/Dessert : 32€*

***(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors  
jour férié)***

Églectin fumée et grillé à la flamme, patate douce et papaye grillé au barbecue.

—

Filet de canard, carottes, polenta et épeautres croustillant

—

Sphère chocolat blanc et coco, espuma d'amande et meringue citron vert

Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison »  
et réalisés sur place à base de produits frais.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous  
renseignements concernant d'éventuels aliments se  
trouvant dans nos plats ayant un pouvoir  
allergène.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : Plat seul 15€,  
Entrée/PLat ou PLat/Dessert 20€