

## MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 55€

Les tomates cerises de la ferme de Compi et l'olive noir, sorbet : basilic et shizo pourpre et oxalis, croutons et condiments tomate olive et basilic. Eau de tomate et extraction de poivrons rouge

Le Poulpe pressé et sa fine gelée de court bouillon. Houmous et déclinaison autour du Maïs : financier, siphon et rôti.

Le Foie gras des Landes grillé, salicorne, cèleri branche et citron jaune. Jus de canard et condiments. Ragout de Paimpol, cœur, gésier et émulsion de Foie Gras.

Suggestion du moment : Le homard bleu et Caviar Oscière DE NEUVIC  
**(Supplément de 15€)**

—

Magret de canard, pomme darphin et fleur de courgette farcie. Le Croq'canard, crémeux de courgettes, tartufata, jus court.

**(Servie pour deux personnes)**

L'encornet juste saisi, Butternut en textures et noisettes torréfiées.  
Fumet à l'encre de seiche et bisque de homard

Le carré de Veau de l'Aveyron et du Ségala, et sa poitrine confite. Choux fleur, figue. Fontainebleau maison, Taboulé de choux fleur et shizo vert frit.

—

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

—

Riz, café et chocolat : Tuile annecien, ganache de riz et chocolat blanc, praliné café, chiboust café, riz soufflé, sauce chocolat et café.

La Poire, Prune reine Claude et vanille. Pâte sucrée, Compotée de prunes, ganache vanille, sorbet poire William, émulsion de prunes.

La Figue, Grenade et Yaourt Grec, Mousse figue et yaourt, sphérification de grenade, glace et meringue au yaourt et crémeux de figue.

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

## MENU DEGUSTATION

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

Menu en 5 temps à l'aveugle : 74€

Ou

Menu en 7 temps à l'aveugle : 94€

## Provenances de nos viandes :

## MENU DU MARCHÉ

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 31 €

Entrée/Plat/Dessert : 34 €

### Veau et Bœuf :

France  
Japon  
UE  
US

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

### Agneau :

France  
Angleterre

Butternut et magret fumé maison

—

### Gibier :

France

Onglet de Veau

### Volaille :

France

—

Biscuit, ganache, grenade et shizo pourpre

### Cochon :

France  
Espagne

**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 s Plat/Dessert 20€