

La Carte

Les Entrées

- Starters -

- L'Épaule de Cochon persillée,* 19 €
Sorbet Gribiche, Vinaigrette de légumes croquants
Pig's shoulder with chopped Parsley, "Gribiche" Sorbet,
Crunchy vegetables and Vinaigrette sauce
- Le Tartare de Thon en Cannelloni aux Fruits de la Passion* 23 €
Tuna Tartare Cannelloni and Passion fruit
- La Truite mi-cuite à basse température aux Agrumes,* 25 €
Ecume au jasmin
Half cooked Trout (low-temperature) with Citrus fruit,
Jasmine mousse
- La Terrine de Foie gras de Canard du Sud-Ouest* 27 €
et sa Gelée de Bortsch
Duck Foie gras terrine and its Bortsch jelly

Prix nets - Service compris
Net prices - Service included

Les Poissons

- Fish -

<i>Le Filet de Cabillaud demi-sel, Céleri et Coquillages, Salicorne et Prunes en Pickles Slightly salted Cod Fillet, Celery and Shellfishes, Salicornia and Plum Pickles</i>	<i>19 €</i>
<i>La Mousseline de Brochet, Châtaignes et Bouillon Gingembre-Citronnelle Pike Mousseline, Chestnuts and Ginger-Lemongrass Bouillon</i>	<i>23 €</i>
<i>Le Rouget Barbet juste saisi, Crème de Racine au Cassis de Bourgogne, le Fumet réduit Just seared Red mullet, Root cream with Burgundy Blackcurrant, Reduced aroma</i>	<i>29 €</i>

*Prix nets - Service compris
Net prices - Service included*

Les Viandes

- Meat -

*La Volaille farcie aux Saveurs de Tajine,
Polenta et Cébettes, Jus aux Epices douces* 23 €
*Stuffed Poultry with Tajine flavour,
Polenta and Spring onions, Soft spices Juice*

*Le Pigeon servi rosé, la Cuisse farcie,
Vinaigrette de Mûre et Chou rouge,* 28 €
*Pigeon served pink, Stuffed leg,
Blackberry and Red cabbage dressing*

*Le Filet d'Agneau glacé au Jus de Cédrat
et Poivre de Sichuan, Cannelloni de Blettes* 30 €
et sa Purée de gratin de Blettes
*Lamb fillet covered with Citron juice and Sichuan Pepper,
Chards cannelloni and Mashed browned Chards*

*Le Filet de Bœuf au Lard d'Arnad,
Pomme Darphin Revisitée* 33 €
Beef Fillet with Arnad Lard, Revisited Darphin Potato

*Prix nets - Service compris
Net prices - Service included*

**Toutes nos viandes sont d'origine française
Our meat is of French origin

Les Fromages *- Cheese -*

<i>La Faisselle de fromage blanc</i> <i>Curd cheese</i>	7 €
<i>La Spécialité fromagère du Chef</i> <i>Chef's cheese plate</i>	10 €
<i>Le Plateau de Fromages Affinés</i> <i>Cheese Board</i>	12 €

Les Desserts *- Dessert -*

<i>L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison</i> <i>Homemade Ice cream and Sorbet Plate</i>	9 €
<i>Le Baba au Rhum et aux Epices, Bananes caramélisées</i> <i>Sorbet Banane-Citron vert</i> <i>The Rum and Spices Baba, Caramelized Bananas</i> <i>Banana-Lime Sorbet</i>	11 €
<i>La Poire pochée, Crèmeux au Praliné</i> <i>Crumble et Glace au Speculos</i> <i>The Poached Pear, Creamy Praline,</i> <i>Crumble and Speculoos Ice Cream</i>	12 €
<i>Le Palet aux Pommes et Caramel Beurre salé,</i> <i>Sorbet Pomme-Calvados</i> <i>The Apple Palet and Caramel with salted Butter,</i> <i>Apple-Calvados Sorbet</i>	12 €
<i>Le Chocolat dans tous ses états...</i> <i>The Chocolate in many ways...</i>	13 €

Prix nets - Service compris
Net prices - Service included