

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson	9
Ventrèche de cochon noir de Bigorre	9
Olives de Nyons	7

Menu déjeuner*

Entrée & Plat

27

Menu dégustation

Cinq services

69

ENTRÉES

Poireaux iodés, coques au savagnin, oeufs de truites, poutargue, crème crue	16
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin	22
Mulet noir mariné, radis nouveaux, oseille glacée, salicorne	17
Tête de veau servie croustillante, agria en vinaigrette, ravigote pimentée	17

PLATS

Noix de Saint Jacques justes raidies, choux fleur rafraîchit d'agrumes, sauce des barbes gratinée	34
Ris de veau croustillant puis laqué, purée mousseline, légumes nouveaux	48
Gnocchis glacés, champignons sauvages, crème d'oseille, parmesan, sabayon	27
Poule faisane en deux cuissons, consommé corsé, salsifi au café, purée moelleuse	29
Lièvre à la royale façon sénateur Couteaux, topinambour et châtaigne torréfiés, coing acidulé	55

EN SUGGESTION

Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition

(en quantité limitée)

34

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Vacherin aux agrumes, basilic, huile d'olive, meringue craquante	13
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré	12