

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson 9

Menu déjeuner

Entrée & Plat

29

Hors jours fériés
et samedi

Menu dégustation

Cinq services

74

Servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h30
&
21h30

ENTRÉES

Poireaux iodés, coques au savagnin, oeufs de truites, poutargue, crème crue 17

Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin 22

Pain de brochet soufflé, jardinière de légumes, crémeux d'estragon 19

Boudin noir maison croustillant, pommes de terre fumées, tartare de pommes, xérès 17

PLATS

Poisson de pêche durable, artichaut façon barigoule, panisse, seiche poêlée, encre 32

Ris de veau croustillant puis laqué, purée mousseline, légumes racines, kumquat 49

Gnocchis au beurre de sauge, butternut rôti, parmesan, chapelure torréfiée 27

Echine de porc noir de Bigorre, blettes à l'anchois, soubise, moutarde réglissé 32

Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée) 35

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