

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson	9
Pastrami de boeuf, huile de fenouil	11
Ventrèche de cochon noir de Bigorre	11

Menu déjeuner

Entrée, Plat & Dessert

36

Hors jours fériés
et samedi

Menu dégustation

Cinq services

74

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

ENTRÉES

Asperges vertes de provence, zéphir de mimolette, poudre de jambon, citron confit	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
Tartelette d'escargots sauvages, émulsion d'ail des ours, duxelle de Paris, herbes fraîches	18

PLATS

Poisson de pêche durable, artichaut façon barigoule, panisse, seiche poêlée, encre	29
Ris de veau croustillant puis laqué, petits pois à la française, purée mousseline, cappuccino au vin de Jerez	49
Ravioles potagères, bouillon comme une bouillabaisse végétale, rouille safranée et toasts de pain	28
Agneau Allaiton d'Aveyron aux algues, crevettes grises, agrettis, jus infusé aux têtes	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	35

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Pavlova de fraises et rhubarbes, sorbet herbettes, fontainebleau	13
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré	12
Baba à la Chartreuse verte, pommes acidulées, crème fouettée	14