

# CARTE

## À GRIGNOTER

Saucisson	9
Pastrami de boeuf, huile de fenouil	11

## Menu dégustation

Cinq services

74

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

## ENTRÉES

Sardines bretonnes à la flamme, courgette mentholée, vinaigrette au dashi de têtes	16
Tomates de pleine terre marinées à l'huile fumée, ajo blanco, tartare de gambas, oeufs de truite	18
Tartelette d'escargots sauvages, émulsion persillade, duxelle de Paris, herbes fraîches	19
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin	22

## PLATS

Ravioles de légume caponata, crudo d'artichaut, courgettes grillées, consommé de poivrons brûlés	28
Pintade fermière de chez Tauzin rafraichie à la verveine, shiitake au jus, purée moelleuse	28
Poisson de pêche durable, pommes de terre délicatesse confites au curcuma, coques, bisque de favouilles	29
Pigeon des Monts d'Arrée, filet rôti, cuisse braisée, aubergine herbacée, toast d'abattis, anchois, jus à l'olive	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	35
Faux filet de boeuf Normand maturé, haricots verts tombés aux échalotes, purée moelleuse, chimichurri	40

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré	12
Pêche de provence au lait d'amande, mousse de yaourt, sorbet verveine et meringue à l'hibiscus	13
Baba à la Chartreuse verte, pommes acidulées, crème fouettée	14

# CARTE

## APPETIZERS

Saucisson	9
Beef pastrami, fennel oil	11

## STARTERS

Sardines from Brittany, minty zucchini, dashi vinaigrette	16
Tomatoes marinated in smoked oil, ajo blanco, gambas tartare, trout eggs	18
Snail tartlet, wild garlic, duxelle de Paris, fresh herbs	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard	22

## DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee	12
Peach in almond milk, yoghurt mousse, vervein sorbet, hibiscus meringue	13
Chartreuse Baba, green apple, whipped cream	14

## Dégustation Menu

Five Courses

74

For the entire table until  
13h30  
&  
21h30

## MAIN COURSES

Veggies Caponata raviolis, artichoke crudo, grilled zuchinis, bell pepper broth	28
Guinea fowl refreshed with verbena, shiitake, mashed potatoes	28
Sustainable fish of the day, delicatessen potatoes cooked in turmeric, cockles, crab bisque	29
Pigeon, roasted fillet, braised thigh, herbaceous eggplant, gibblet toast, anchovy, olive juice	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	35
Matured sirloin Normand beef, green beans with shallot, mashed potatoes, chimichurri	40