

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, pistache	22

PLATS

Ravioles de légumes caponata aux sucres de poivrons, crudo d'artichauts, courgettes grillées	28
Pintade fermière de chez Tauzin rafraîchie à la verveine, shiitake au jus, purée moelleuse	28
Poisson de pêche durable, légumes en aioli, 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
Ris de veau croustillant puis laqué, haricots verts tombés à l'oseille, soubise, purée moelleuse	49

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette	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, pistachio	22

DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	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 zucchinis	28
Guinea fowl refreshed with verbena, shiitake, mashed potatoes	28
Sustainable fish of the day, vegetables in aioli cockles, crab bisque	29
Pigeon, roasted fillet, braised thigh, herbaceous eggplant, gibblet toast, anchovy, olive juice	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	35
Crispy and glazed Sweetbread, green beans with sorrel, mashed potatoes	49