

# CARTE

## À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Ventrière de cochon poivrée	9
Boeuf séché et huile de fenouil	12

### 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

Sardines bretonnes à la flamme, courgette mentholée, vinaigrette au dashi de têtes	16
Soupe au pistou, haricots de Paimpol, ventrière de cochon, focaccia toastée	17
Tartelette de champignons, girolles, lard, mousse de jaune d'oeuf fumée	19
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Pied de cochon désossé servit croustillant, haricots au jus, piquillos et xérès	17

## PLATS

Gnocchis cuisinés au vert, crème d'ail, épinard au beurre noisette, parmesan et citron	28
Poisson de pêche durable, légumes en aioli, coques, bisque de favouilles	29
Canard Colvert en deux cuissons, toast d'abattis, maïs grillé, sauce salmis, purée moelleuse	29
Longe de cochon de plein air de la maison Laborie, romaine farcie, girolles, prunes vinaigrées, sauce charcutière	32
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
Figues de Solliès rôties, biscuit sablé à la noix, mousse de feuilles, sorbet au vin rouge épicé	13
Baba à la Chartreuse verte, pommes acidulées, crème fouettée	15

# CARTE

## APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Peppered pork belly	9
Cured Beef with fennel oil	12

## STARTERS

Sardines from Brittany, minty zucchini, dashi vinaigrette	16
Pistou soup, Paimpol beans, ham, toasted foccacia	17
Mushroom tartlet, girolles, bacon, smoked egg yolk mousse	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Boneless pig's trotters served crispy, beans in juice piquillos and xérès	17

## DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	12
Roasted Solliès fig, walnut shortbread biscuit, fig leaf mousse, spicy red wine sorbet	13
Chartreuse Baba, green apple, whipped cream	15

### Lunch Menu

Starter, Main Course  
& Dessert  
36

Unavailable on Saturdays and  
public holidays

### Dégustation Menu

Five Courses

74

For the entire table until  
13h30  
&  
21h30

## MAIN COURSES

Gnocchis, garlic cream, spinach with brown butter, parmesan and lemon	28
Sustainable fish of the day, vegetables in aioli cockles, crab bisque	29
Duck Colvert cooked in two ways, gibblet toast, grilled corn, salmis sauce, mashed potatoes	29
Free-range pork loin from Maison Laborie, stuffed romaine lettuce, girolles, pickled plums, charcutière sauce	32
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	35
Crispy and glazed Sweetbread, green beans with sorrel, mashed potatoes	49