

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Ventrèche de cochon poivrée	9
Pastrami de boeuf, 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, choux rave mentholé, vinaigrette au dashi de têtes	16
Quenelle de brochet croustillante, céleri, crème crue aux oeufs de truite, livèche	19
Tartelette de champignons sauvages, lard, jaune d'oeuf confit, figues fraîches	18
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, carottes confites, crevettes grises, beurre battu au gingembre, poutargue	29
Canard Colvert en deux cuissons, toast d'abattis, maïs grillé, sauce salmis, purée moelleuse	29
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
Lièvre à la Royale façon Antonin Carême, champignons de saison, purée moelleuse	60

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	12
Figues de Solliès rôties, biscuit sablé à la noix, mousse de feuilles, sorbet au vin rouge épicé	13
Mont blanc à la châtaigne d'Ardèche, mandarine givrée, Vanille Bourbon, gelée de cognac	14

CARTE

APPETIZERS

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

STARTERS

Sardines from Brittany, minty kohlrabi, dashi vinaigrette	16
Crispy pike quenelle, celery, raw cream with trout eggs, lovage	19
Mushroom tartlet, bacon, candied egg yolk, fresh figs	18
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
Mont Blanc with Ardèche chestnut, frosted mandarin, Bourbon vanilla, cognac jelly	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, candied carrots, grey shrimp, whipped ginger butter, bottarga	29
Duck Colvert cooked in two ways, gibblet toast, grilled corn, salmis sauce, mashed potatoes	29
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	35
Crispy and glazed Sweetbread, green beans with sorrel, mashed potatoes	49
Hare à la Royale Antonin Carême style, seasonal mushrooms, mashed potatoes	60