

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	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
Tête de veau servie croustillante, pommes de terres liées d'une ravigote, gribiche pimentée	17

PLATS

Gnocchis cuisinés au vert, crème d'ail, épinard au beurre noisette, parmesan et citron	28
Noix de Saint Jacques gratinées au poivre, légumes racines rôtis, crémeux d'estragon, les barbes braisées	34
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, panais rôtis et coing acidulé, 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
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
Calf's head served crispy, potatoes and ravigote sauce, spicy gribiche	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	14

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
Peppered scallops, roasted root vegetables, creamy tarragon, braised scallop beards	34
Duck Colvert cooked in two ways, gibblet toast, grilled corn, salmis sauce, mashed potatoes	29
Traditionnal Castelnau-d'Aud Cassoulet (limited quantity)	35
Crispy and glazed Sweetbread, roasted parsnip, quince, mashed potatoes	49
Hare à la Royale Antonin Carême style, seasonal mushrooms, mashed potatoes	60