

# 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

Cardons cuisinés dans un beurre au vin jaune, copeaux de vieux Comté, gremolata, jaune d'oeuf battu	17
Tête de veau servie croustillante, pommes de terres liées d'une gribiche, ravigote pimentée	17
Quenelle de brochet croustillante, céleri, crème crue, oeufs de truite, livèche	18
Noix de Saint Jacques à crue, choux rave, sorbet à l'oseille, kiwi brûlé, vinaigrette iodée	19
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22

## PLATS

Gnocchis cuisinés au vert, crème d'ail, épinard au beurre noisette, parmesan et citron	28
Poule faisanne de chasse, le filet cuit au beurre de genièvre, la cuisse braisée au whisky tourbé, légumes du pot, consommé corsé	29
Noix de Saint Jacques gratinées au poivre, légumes racines rôtis, estragon, les barbes braisées	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	35
Pithiviers de canard au sang de la maison Burgaud et foie gras à partager, salade d'herbes fraîches, sauce cappuccino	38/PERS.
Ris de veau croustillant puis laqué, panais rôtis et coing acidulé, purée moelleuse	49

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	12
Déclinaison d'agrumes sur une pompe à huile, mousse de tagète, sorbet orange sanguine	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

Cardoons cooked in yellow wine butter, old Comté cheese, gremolata, sabayon	17
Calf's head served crispy, potatoes and gribiche sauce, spicy ravigote	17
Crispy pike quenelle, celery, raw cream with trout eggs, lovage	18
Raw scallops, kohlrabi, sorrel sorbet, kiwi, iodized vinaigrette	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
Citruses, sweet olive oil brioche, marigold mousse, blood orange 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
Hunting pheasant hen, fillet cooked in juniper butter, leg braised in peaty whisky, vegetables from the pot, consommé	29
Scallops in pepper, roasted root vegetables, tarragon, braised scallop beards	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	36
Duck pie and foie gras to share, fresh herb salad, cappuccino sauce	38/PERS.
Crispy and glazed Sweetbread, roasted parsnip, quince, mashed potatoes	49