

# CARTE

## À GRIGNOTER

Olives de Nyons A.O.P	7
Saucisson des Pyrénées	9
Cecina de bœuf et huile de fenouil torréfié	12
Capocollo des Pouilles	12

## ENTRÉES

Asperges vertes de Provence , galette de sarrasin, cresson, fines tranches de Haddock, sabayon herbacé	17
Maquereau à la flamme dans l'esprit d'une bouillabaisse froide, légumes confits au safran, rouille et toast, fenouil croquant aux olives de Nyons	18
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Morilles farcies de ris de veau et foie gras, confites aux échalotes et porto, ail des ours, petits pois, gremolata	24

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	14
La fraise de la Famille Galis, confite au sucre, glacée au vin rouge, rhubarbe, crème crue, piment habanero et arlette croustillante	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	15

### 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

## PLATS

Cannellonis farcis de ricotta et épinards rafraichis à la menthe, gratiné, mousse légère de vieille mimolette, cédrat confit	28
Échine de cochon élevé en plein air, cuisson lente, asperges blanches rôties, céréales soufflées, vert de celeri vinaigré	29
Aile de raie rôtie façon grenobloise, pommes de terre ratte confites au beurre demi-sel, coques et petits pois cuisinés à la verveine, émulsion iodée	29
Agneau d'Aveyron, la selle piquée d'ail des ours, l'épaule braisée aux algues, crevettes, jus infusé aux têtes, padrones, purée moelleuse	35
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	36
Ris de veau servi croustillant et laqué, asperge verte voilée de Colonnata, Paris crus au café, jus au Savagnin, purée moelleuse	49

# CARTE

## APPETIZERS

Olives from Nyons A.O.P	7
Saucisson from Pyrénées	9
Beef cecina and roasted fennel oil	12
Capocollo of Puglia	12

## STARTERS

Green asparagus from Provence, buckwheat pancake, watercress, thin slices of Haddock, herbaceous sabayon	17
Flame-grilled mackerel served like a cold bouillabaisse, vegetables cooked with safran, rouille and toast, fennel with olive from Nyons	18
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Morel mushroom stuffed with sweetbreads et foie gras, candied with shallots, wild garlic, peas, puntarelle	24

## DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	14
Strawberry from Galis family, candied in sugar, glazed with red wine, rhubarb, raw cream, habanero pepper and crispy biscuit	14
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light cream, caramelized pecan ice cream	15

### Lunch Menu

Starter, Main Course  
& Dessert  
36

Unavailable on Saturdays and  
public holidays

### Tasting Menu

Five Courses

74

For the entire table until  
13h30  
&  
21h30

## MAIN COURSES

Cannellonis stuffed with ricotta and spinach refreshed with mint, baked old mimolette, candied citron	28
Free-range pork loin, roasted white asparagus, puffed cereals, sour celery	29
Roasted ray wing, grenobloise sauce, candied potatoes with semi-salted butter, shells and green peas, verbena	29
Aveyron lamb, saddle with wild garlic, braised shoulder with seaweed, shrimps, padron peppers, mashed potatoes	35
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	36
Crispy and glazed sweetbread, green asparagus, Colonnata, raw Paris mushrooms with coffee, Savagnin juice, mashed potatoes	49