

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Capocollo des Pouilles	13
Cecina de bœuf et huile de fenouil torréfié	13

Menu dégustation

Cinq services

78

Servi pour l'ensemble de la
table jusqu'à 13h30
&
21h30

ENTRÉES

Boudin noir réalisé ici, servi croustillant, compotée de pommes caramélisées, piment jalapenos, pickles, vinaigrette tiède moutardée	17
Asperges vertes de Provence tiédies, haddock fumé, sarrasin croustillant, œufs de truite, cresson, sauce à l'oseille	18
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Langoustines de nos côtes juste raidies, étuvée d'oseille, sauce émulsionnée au galanga, citron	24
Morilles farcies de ris de veau et foie gras cuisinées aux échalotes et au porto, crémees à la minute, petits pois, ail des ours	26

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	19
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	15
Mont Blanc à la châtaigne d'Ardèche, mandarine givrée et agrumes confits, crème vanillée, gelée de cognac	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	17

PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Cannellonis farcis de ricotta, épinards et menthe, gratinés à la mimolette vieille, cédrat confit et citron	29
Dorade grise à la flamme, cime di rapa cuisinée à l'anchois et piment, roulée de pomme de terre à l'olive, sauce pil-pil	29
Agneau des Pyrénées en deux cuissons, filet rosé, poitrine confite, agrettis, huile de bergamote et ail noir	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	38
Pithiviers de canard et foie gras à partager, salade d'herbes fraîches, condiment genièvre, sauce cappuccino	45 /PERS.
Ris de veau servi croustillant et laqué, asperges vertes, Paris crus au café, purée moelleuse	49

CARTE

APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Capocollo of Puglia	13
Beef cecina and roasted fennel oil	13

Tasting Menu

Five Courses

78

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

Crispy house-made blood pudding with caramelized apple compote, jalapeño, pickles, warm mustard vinaigrette	17
Green asparagus from Provence, smoked haddock, buckwheat, trout roe, watercress, sorrel sauce	18
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Lightly seared local langoustines, sorrel, galangal emulsion, lemon	24
Morel mushrooms stuffed with sweetbreads and foie gras, cooked with shallots and Port, cream, green peas, wild garlic	26

DESSERTS

Cheese platter	19
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frozen coffee, hazelnut praline	15
Mont Blanc with Ardèche chestnut cream, mandarin sorbet and candied citrus, vanilla cream, cognac jelly	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light vanilla cream, caramelized pecan ice cream	17

MAIN COURSES

Today's suggestion (Available only at lunch, excluding weekends and public holidays)	22
Cannelloni filled with ricotta, spinach and mint, aged mimolette, candied citrus and fresh lemon	29
Sea bream, cime di rapa cooked with anchovy and chili, rolled potato with olives, pil-pil sauce	29
Lamb from Pyrenees cooked in two ways, the fillet is medium, the breast is confit, agrettis, bergamot oil and black garlic	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	38
Duck Pithiviers and foie gras to share, fresh herb salad, juniper condiment, cappuccino sauce	45 /PERS.
Crispy and glazed sweetbread, green asparagus, raw mushrooms with coffee, mashed potatoes	49