

CARTE

À GRIGNOTER

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

Menu dégustation

80

Cinq services

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

ENTRÉES

Tête de veau servie croustillante, pommes de terre condimentées d'une gribiche, sauce ravigote pimentée	17
Asperges vertes de Provence tiédies, haddock fumé, sarrasin croustillant, œufs de truite, cresson, sauce à l'oseille	18
Langoustines de nos côtes juste raidies, étuvée d'oseille, sauce émulsionnée au galanga, citron	19
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 cuisinées aux échalotes et au porto, crémees à la minute, petits pois, ail des ours	26

PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Agnolotti garnis d'une farce cacio e pepe, sauté de légumes printaniers, écorce de citron, émulsion d'ail sauvage	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
Échine de cochon de plein air grillée, asperges rôties, soubise d'oignons, moutarde fumée, sauce charcutière, purée moelleuse	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
Ris de veau servi croustillant et laqué, asperges vertes, Paris crus au café, purée moelleuse	49

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

CARTE

APPETIZERS

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

STARTERS

Crispy calf's head, potatoes, gribiche sauce and spicy ravigote	17
Green asparagus from Provence, smoked haddock, buckwheat, trout roe, watercress, sorrel sauce	18
Lightly seared local langoustines, sorrel, galangal emulsion, lemon	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
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

Tasting Menu

Five Courses

80

For the entire table until
13h30
&
21h30

MAIN COURSES

Today's suggestion (Available only at lunch, excluding weekends and public holidays)	22
Agnolotti stuffed with cacio e pepe, spring vegetables, lemon peel, wild garlic emulsion	29
Sea bream, cime di rapa cooked with anchovy and chili, rolled potato with olives, pil-pil sauce	29
Grilled free-range pork loin, roasted asparagus, onion soubise, smoked mustard, charcutière sauce, mashed potatoes	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
Crispy and glazed sweetbread, green asparagus, raw mushrooms with coffee, mashed potatoes	49