

# CARTE

## À GRIGNOTER

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

## ENTRÉES

Tête de veau servie croustillante, pommes de terre condimentées d'une gribiche, sauce ravigote pimentée	18
Artichauts poivrades cuisinés comme dans le sud, jus de cuisson émulsionné à l'huile d'olive, cecina de boeuf, olive noire	18
Tartelette de tomates de plein champ compotées et crues, sardines fumées par nos soins, sorbet aux herbes fraîches	18
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés	19
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	15
Pavlova de fraise et rhubarbe, zéphir de fraises compotées, tagette acidulée, yaourt givré	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	17

## Menu dégustation

Cinq services

80

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

## 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 doux	29
Thonine de nos côtes, aubergine laquée et fumée, harissa verte, jus d'étrilles infusé de coriandre	29
Échine de cochon de plein air grillée, salade romaine à la flamme, soubise d'oignons, moutarde fumée, sauce charcutière, purée moelleuse	29
Agneau des Pyrénées en deux cuissons, filet rosé, poitrine confite, artichauts poivrade, huile de bergamote et ail noir	36
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	38
Ris de veau servi crouillant et laqué, haricots verts cuisinés aux échalotes et lardo, Paris cru au café, purée moelleuse	49

# 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	18
Baby artichokes cooked in olive oil, beef cecina, black olives	18
Tomato tartlet, stewed and raw tomatoes, house-smoked sardines, fresh herb sorbet	18
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22

## DESSERTS

Cheese platter	19
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frozen coffee, hazelnut praline	15
Strawberry and rhubarb pavlova, strawberry zephyr, tangy marigold, frosted yogurt	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, soft garlic emulsion	29
Tuna from french coasts, glazed and smoked eggplant, green harissa, crab juice infused with coriander	29
Grilled free-range pork loin, flame-cooked romaine lettuce, onion soubise, smoked mustard, charcutière sauce, mashed potatoes	29
Lamb from Pyrenees cooked in two ways, the fillet is medium, the breast is confit, artichoke, bergamot oil and black garlic	36
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	38
Crispy and glazed sweetbread, green beans with shallots and lardo, raw mushrooms with coffee, mashed potatoes	49