

. truffes/ combawa/ morilles/ foie gras/ sésame/ wasabi/ écrevisses/ épinard/ agneau/
citronnelle/ ras el hanout/ Saint-Jacques/ marjolaine/ fraises/ gambas/ riz/ roquette/
sate/ canette/ sarawak/ brocoli/ cardamome/ turbot/ boulgour/ earl grey/ piquillos/ nuoc
mam/ kumquats/ balsamique/ homard/ curcuma/ carnaroli/ polenta/ jivara/ gingembre... . . .

Collection Printemps 2024

MENU AUTOUR DES ASPERGES

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ŒUF MOLLET AUX ASPERGES (39€)
Emulsion aux Truffes Noires et Jambon de Bigorre



GAMBAS SAUVAGES POELEES ET ASPERGES (41€)
Jus de Crustacés Citronnelle et Gingembre



COTE DE VEAU ET FOIE GRAS POELES (47€)
Asperges Frites en Tempura Jus aux Cèpes



PASTIS QUERCYNOIS AUX POIRES (13€)
Crème Glacée Vanille Bourbon

PRIX NET 115 EUROS HORS BOISSONS
ACCORDS METS ET VINS : 3 VERRES 24 EUROS
Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table



PROPOSITION DE MENUS

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTREE **LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE** (22€)
Condiment Pickles de Légumes Pain au Lard Fumé

BROCHETTE DE LANGOUSTINES FRITES (25€)
Barigoule d'Artichaut Sauce Crustacés

PLATS **DOS DE CABILLAUD POELE ET ASPERGES** (34€)
Jus marinière et Légumes Printanier Haddock fumé

COTE ET GIGOT D'AGNEAU ROTIS SAMOSSA (35€)
Parmentier et jus au thym

FROMAGES ASSIETTE DE FROMAGES (13€)
d'Ici & d'Ailleurs

DESSERT **FONDANT CHOCOLAT GUANAJA** (13€)
Emulsion fèves de Tonka Sorbet Orange

TULIPE CROUSTILLANTE AUX FRAISES (13€)
Crème Vanille Gingembre Confit Sorbet Litchis



Prix nets

MENU ESCAPADE Entrée, Plat, Fromage ou Dessert hors boissons 49€
Sélection de 2 vins aux verres 8cl/v ----- 16€



MENU DECOUVERTE Entrée, Plat / Plat, Dessert hors boissons 39€
Sélection de 1 vin au verre 8cl/v ----- 8€

Sauf : Le Soir, week-end et Jours Fériés



MENU ENFANT 10ANS Plat et Dessert 18€



Les plats et tarifs peuvent changer en fonction des marchés.

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Prix nets service compris
En cas d'allergie, Merci de nous prévenir