

Déjeuner



Entrée-Plat-Dessert	28,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	23,00€
Plat	19,00€

Entrées

Oeuf parfait, crémeux de champignons de Madiran, lard de Colonnata
condiment ail-Vandouvan, shiitaké, croûtons briochés,
sauce curry-cannelle

Veau confit au Cédrat, gel câpres-cédrat, condiment blettes-noisette,
pickles radis, crémeux de betterave à la citronnelle,
jus court à la citronnelle

Plats

Filet de Volaille du Gers au thym citronné, carotte fane en texture, navet glacé
aux agrumes, marmelade orange sanguine, condiment olives et amandes,
jus court infusé au thym

Dos de lieu noir au miso, pommes Anna croustillante, oeuf de truite, échalion
rôti au vinaigre de Xérès, gel herbacé, écrasé de Agatha,
sauce vierge acidulée

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache vanille-passion, confit de pomelo, praliné
noisette, suprêmes d'orange confits au citron vert,
sauce passion-Timut

Biscuit moelleux chocolat 70% Sao Tomé, mangue confite, ganache
montée praliné-mais, gel goyave, crémeux maïs, tuile chocolat,
réduction cerise Amarena

Diner



Entrée-Plat-Dessert	49,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	43,00€
Plat	31,00€

Entrées

Foie gras mi-cuit, confit de Comice au thé noir, crémeux topinambour-café, grué de cacao gel de miel de Tilleul, salsifis, chips de topinambour, jus court au Mas Amiel

Artichaut poivrade en barigoule, condiment roquette, noisettes torréfiées, haddock fumé, crémeux de camus de Bretagne au poivre Sarawak, fumet de poisson au Sauterne

Labneh au sumac, carotte des Sables en composition, gel grenade, oignon grelot, condiment olives de Kalamata, huile pimentée à la rose, tuile fenouil, jus végétal au Xérès

Plats

Epaule de porcelet confite au porto, crémeux de mogettes de Vendée, navet boule d'or au poivre de Bolavens rouge, carotte jaune confite, voile de Granny Smith, oignons caramélisés, jus braisage

Selle d'agneau basse température aux baies de Genièvre, champignons en composition, fèves Edamame glacées, pétale d'oignon de Roscoff, confit d'ail, jus court infusé aux baies

Truite sauvage à l'unilatérale, crémeux betterave-Tonka, fenouil confit, palet de betterave rôti, raviole végétale farce ricotta-tonka, gel cresson-citron, sauce herbacée

Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Biscuit banane et chocolat Caramélia, confit de banane caramélisé, crémeux de chocolat noir, chips de bananes plantain, gel coco-vanille, ananas rôti, émulsion rhum-ananas

Macaronade de noisette, crémeux Kalamansi-Timut, émulsion anis étoile, poudre de Yuzu, écorces d'oranges confites, gel basilic Thai, tuile amandes, sauce caramélia aux baies Mac kaen

Biscuit aux cacahuètes grillées, condiment datte Medjool et poire, gel Bissap, comice confite au Dableni, ganache cacahuètes vanillé, praliné, sauce caramel laitier

