



Entrée-Plat-Dessert	27,00€
Entrée-Plat ou Plat-dessert	22,00€
Plat	18,00€

Les Entrées

Truite des Pyrénées, Dashi infusé à l'eucalyptus, condiment mangue caramélisée au curry, copeaux de noix de coco, poudre d'algues

Palet de butternut rôti à la sauge, miroir de jaune d'œuf, mousseline de potimarron, chips de panais, émulsion aux agrumes

Les Plats

Suprême de volaille, mousseline de carottes jaunes au gingembre, navets primeurs glacés, échalions rôtis, condiment ail confit, croustillant de riz soufflé, Jus de laquage

Merlu rôti, crémeux chou - fleur au poivre de Timut, pommes caramélisées, brocolis braisés au Zaatar, gel Granny Smith, pickles, beurre blanc marinière

Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée praliné, crème de noisette, tuiles craquantes, sauce chocolat 60%

Finger aux amandes, ganache montée à la bergamote, mandarine en composition, gel aux herbes aromatiques



Entrée-Plat-Dessert	47,00€
Entrée-Plat ou Plat dessert	41,00€
Plat	29,00€

Les Entrées

Arancini aux olives et scamorza fumée, crémeux aux cèpes, champignons de Madiran rôtis, poudre d'olives, sauce aux oignons des Cévennes et épices Vandouvan

Gravlax de bœuf séché aux épices Rub - café, céleri-rave en texture, croustillant de panais, émulsion au poivre de Selim, jus brun végétal

Médaille de cabillaud à la poudre d'herbes, brocolettis rôtis à l'huile d'olive, œufs de truite, jus vert à la chlorophylle de cerfeuil et réglisse

Les Plats

Pressé d'épaule d'agneau aux épices cajun, butternut en texture, fenouils braisés, condiment olives de Kalamata aux amandes torréfiées, émulsion fenouil, abricot poché,
Jus de braisage

Magret de canard de Dordogne basse température, déclinaison de carottes, chou-fleur rôti, gel raisin Chasselas au poivre Tellichery, pickles, émulsion végétale,
Jus court aux épices Bèzar

Maigre rôti, crémeux topinambour à l'ail noir, rutabaga, gel citron - mélisse, poireaux braisés au Vin jaune du Jura, coings confits aux amandes,
Sauce petit-lait au haddock fumé

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Crémeux chocolat Tuma Yellow 80%, moelleux aux noix du Périgord, confit de banane caramélisé, tuile au cacao, gel estragon - céleri branche, grué de cacao

Palet breton à la farine de châtaigne, ganache montée chocolat blanc - potimarron, condiment marrons glacés, gel Coïntreau, zestes d'agrumes confits à la réglisse

Crème légère à la vanille de Madagascar, brioche perdue, riz au lait, émulsion à la levure, pain brûlé, sauce au caramel beurre salé

