



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

Les Entrées

Velouté de chou - fleur au beurre noisette, œuf parfait, pickles de chou - fleur, émulsion au poivre de Cubèbe, huile de ciboulette

Poireaux d'Aquitaine brûlés, moules de bouchot, pickles de poireaux, tuile à l'encre de seiche, condiment citron, émulsion marinière

Les Plats

Ballotine de porc aux épices Chipotle, mousseline de chou -fleur et poire brûlée, Agata rôties, poireaux au poivre de Timut, gel poire, Jus court

Pavé de merlu rôti, crémeux butternut, choux de Bruxelles à l'orange, champignons bruns à l'ail rose de Lautrec, condiment noisettes - agrumes, beurre blanc au poivre Timut

Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache chocolat blanc - bergamote, confit de coings, clémentine de Corse, biscuits croquants

Streusel noisette, ganache montée à la vanille de Madagascar, pommes Chantecler rôties au thym, caramel beurre salé



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

Les Entrées

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

Maquereau brûlé à la flamme, bouillon Dashi infusé à l'eucalyptus, crèmeux de mangue caramélisé au curry - coco, noix de coco en texture, huile de sésame

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

Les Plats

Joue de bœuf confite aux épices douces, velours de pommes de terre à la fève de tonka, champignons de Madiran rôtis, cerises noires au poivre Pondichéry, émulsion béarnaise, Jus de braisage à l'estragon

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, crèmeux 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

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

Dôme de meringue à la marjolaine, ganache montée chocolat blanc Origine, confit de poires Williams au poivre long de Java, tuiles craquantes, gel aux herbes

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

