

Déjeuner



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

### Entrées

Velouté de carottes - citronnelle, œuf parfait, carottes confites à la marjolaine, granola salé, émulsion au poivre de Sancho vert

Navets confits au jus de Pink lady, siphon au bleu d'Auvergne, crumble aux noix du Périgord, Chantecler rôties, gel au piment Níora

### Plats

Suprême de volaille basse température, crémeux navets caramélisés, panais braisés à la sauge, pétales d'oignons de Roscoff, noix, émulsion champignon, Jus de volaille

Filet de julienne en ballotine, écrasé de pommes de terre aux herbes vertes, cebettes glacées au poivre des Dunes, condiment marron-romarin, chips d'ail, Sauce marron citronnée

### Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée Gianduja, cacahuètes torréfiées, gel cannelle - girofle, sauce caramel

Finger à l'orange, ganache montée chocolat blanc - fleur d'oranger, gel acidulé, confit d'agrumes,

Diner



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

### Entrées

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

Gravlax de boeuf séché aux épices Rub-café, céleri-rave en déclinaison, chips de panais, émulsion au poivre de Selim, jus brun végétal

Médaille de cabillaud aux herbes, broccolini rôti à l'huile d'olive, oeufs de truite, jus vert à la chlorophylle de cerfeuil et réglisse

### Plats

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

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

Maigre rôti, crémeux de 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

### Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Crémeux chocolat Tuma Yellow 80%, moelleux aux noix du Périgord, confit de bananes caramélisés, tuile au cacao, gel estragon-céleri branche, gruë de cacao

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

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

