



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

Les Entrées

Endives braisées à la pomme, miroir de jaune d'œuf au piment d'Espelette, condiment noix - Granny smith, trévisse acidulée, jus végétal

Brocolis en tempura, crémeux fêta fumé, coulis de brocolis au poivre Voastiperifery, condiment citron brûlé, tuile sesame, huile de ciboulette

Les Plats

Paleron de bœuf braisé à l'estragon, mousseline de pommes de terre, carottes rôties aux épices Rub, petits pois glacés, émulsion moutarde, Sauce bordelaise

Pavé de merlu, crémeux chou-fleur caramélisé, pommes Granny rôties au poivre Timut, sucrines braisées au miel, tuiles aux amandes, Beurre blanc à l'Amaretto

Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, confit de kiwi au poivre de Cubèbe, ganache montée bergamote, gel à la liqueur de fleur de sureau, brunoise de kiwi - menthe poivrée

Finger vanille - citron, crémeux chocolat noir 70%, gel aux agrumes, tuiles aux noisettes, zeste de citron confit



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

