

NOTRE CARTE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD À L'ARMAGNAC ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Confiture d'orange sanguine - 17€

BATTUTA DE GAMBAS MARINÉES À L'AIL ET AU PIMENT OISEAU

Vierge de légumes, émulsion de lait - 13 €

PALOURDES JUSTE OUVERTES AU PICPOUL DE PINET, CITRON CONFIT

Condiment d'ail noir fumé et livèche - 13€

ŒUF POCHÉ ET SON VELOUTÉ DE HARICOTS COCO CHORIZO ET SALSA VERDE FERMENTÉE

- 12€

Prix nets et service compris



VIANDES

PLAT DE CÔTE CONFIT HUIT HEURES

Ragoût de lentilles vertes du Puy à la poitrine de cochon fumée
– 28€

COQUELET LABEL ROUGE, CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE AU BEURRE CLARIFIÉ ET AUX AROMATES,

servi sur sa tranche de pain à l'ail, pleurotes et jus réduit
– 28€

BOUDIN NOIR DE PORC,

Crème d'oignons au vin jaune, biseau de carottes
– 28€

RIS DE VEAU RÔTI AU BEURRE

Pleurotes et raviole ouverte à la brousse – 29€

POISSONS

QUEUE DE LANGOUSTE ARROSÉE AU BEURRE

Crèmeux de chou-fleur rôti, vierge de légumes – 29€

Prix nets et service compris



DESSERTS

**RIZ AU LAIT À LA VANILLE BOURBON,
CARAMEL AU BEURRE D'ISIGNY
ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE**

- 12€

**PARIS-BREST À LA CRÈME DE PRALINÉ,
CRAQUELIN À L'AMANDE TORRÉFIÉE**

- 13€

**CHOCOLAT GIANDUJA,
GANACHE CHOCOLAT 64 %,
MOUSSE AU CHOCOLAT**

- 13€

**BRIOCHE À LA PRALINE ROSE,
CRÈME ANGLAISE À LA PRALINE INFUSÉE**

- 12€

SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT

- 11€

Prix nets et service compris

