

# 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,  
CAMEL 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

