

LA CARTE

Approches

Octopucine	30 €
Poulpe confit, coulis de Capucine, émulsion Poivron vert et Kombawa, Céleris maraicher rôtis	
Vénus sur les traces de Saint-Jacques...	32 €
Saint-Jacques poêlées enivrées d'un effluve marin Concombre, avocat, pomelos parsemés de piment d'Espelette	
Hommage à Anna Deslion	38 €
Compression de Pomme de terre et Foie gras monté à cru Condiments oignon et thym-citron acidulé/Jus de volaille rafraîchi au Xérès Truffe blanche d'Alba	

Declarations

La Courbine avec sa Parure de Velours Pourpre	38 €	
Betteraves et Chou rouge aux accents de Genièvres, La Course Royale du Lièvre		
Lièvre français, échalotes rôties, ravioles végétales de topinambour et foie gras,		38 €

Lard et la Manne Hier	38 €
Suprême de Perdreau flambé au Capucin Cuisse confite, Chartreuse de Chou vert et céleri	

Le Veau en Robe Blanche	36 €
Quasi de Veau rôti Mousseline de Butternut à l'orange Amère Cacahuètes grillées, Ghoha Cress	
Cinquante Nuances de Ris	48 €
Ris de Veau et Condiment d'Ail noir Mousseline de Daikon au foin grillé et Riz soufflé	

Entremises

Fleurs...bleues	16 €
Brie fermier, Roquefort et Fromage italien	

Tentations

Le Vacherin se couvre	14 €
Marron et Cardamome Sorbet poire Williams	
Dans un Souffle...	16 €
Soufflé chaud mandarine Sésame et safran, Miel de Manouka	
Le Vieil Homme et l'Amer	18 €
Torréfaction à trois temps Cacao, orge et café	

Un Automne en Hiver *Toulouse Lautrec*

AU DÉJEUNER

42 EUROS*

Cappuccino de Châtaignes

Colvert en Venaison

La Compression de Pomme de Terre au Foie gras

-

Le Cabillaud Cuit nacré

Haricots Tarbais et tomates séchées

Chorizo et Cécina

Magret de Canard du Sud-Ouest

Mousseline de Butternut à l'orange Amère

Cacahuètes grillées, Ghos Cress

Le Civet de Sanglier

Poireau grillé, dentelle de tempura au poivre long, shiso vert et Marjolaine

-

Fromage monté

Brie fermier, Roquefort et Fromage italien

Vacherin sauvage

Marron et Cardamome

Sorbet poire William

Soufflé chaud Mandarine

Miel de Manouka

Sésame et safran

Menu de saison également au dîner !

FROMAGE INCLUS SUR SUGGESTIONS DU CHEF

EN SEMAINE UNIQUEMENT

48€*

MENUS DÉGUSTATION

Pour l'ensemble des convives

LES SUGGESTIONS DU CHEF

4 plats : 115 €

Accord mets-vins, 50€

6 plats : 160 €

Accord mets-vins, 90€

*PRIX NETS T.T.C., SERVICE INCLUS