

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON DEPUIS 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé 46€

Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)

Pigeon flambé au capucin 52 €

SUR UNE IDÉE ORIGINALE DE GIL GALASSO MOF MAÎTRE D'HÔTEL

TEL QUE LE PRATIQUAIT LA GRAND-MÈRE DE JACQUES FAUSSAT DANS SA CHEMINÉE

Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)

Fromage monté 22 €

Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone

vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin

Soufflé chaud Fraise, Coulis Fraise, Aloe Vera et Basilic 20 €

Sorbet Fraise Basilic

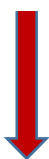
Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)

MENU DECOUVERTE 90€

EN 4 TEMPS (POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

ACCORD METS/VINS MENU DECOUVERTE 50€

MENU IN ENGLISH



MENU DE SAISON

60 € AU DÉJEUNER – 70€ AU DÎNER

LES ENTRÉES

- Asperges des Landes, Voile Sésame et Mimosa d'Oeuf
- Mousse de Petit-pois, Sablé et Tuile Parmesan
Yaourt grec Mélisse et Yuzu, Pickles de Rhubarbe, Velouté glacé

LES PLATS

- **Pêche du jour**
Fenouil confit et rôti, Purée de Fenouil
Salade de Fenouil à l'Orange
- **Viande du jour**
Spaghettis de Céleri, Purée de Céleri à la Fève de Tonka
Coulis de Laitue et Oignon confit

LES DESSERTS

- **Fromage monté maison**
Bleu d'Auvergne, Coulommiers fermier et Mascarpone vieillis ensemble
Piment d'Espelette, Raisin et Fève de Tonka
- **L'Ile Chocolat Noisette**
Blancs vaporeux, Cœur Chocolat noir et Tonka
Eclats, Crémeux et Glace Noisette - Crème anglaise Noisette

Prix nets TTC, , service compris

SPECIALITIES OF THE RESTAURANT FROM 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon from Gers flambéed with capucin €52

ON AN ORIGINAL IDEA OF GIL GALASSO BEST CRAFTSMAN OF FRANCE BUTLER

AS PRACTICED BY JACQUES FAUSSAT'S GRANDMOTHER IN THE FIREPLACE

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

Hot Strawberry Soufflé, Strawberry, Aloe Vera and Basil Coulis
Strawberry and Basil Sorbet €20

This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

DISCOVERY MENU €90
IN 4 TIMES (FOR THE WHOLE TABLE)

WINE PAIRING DISCOVERY MENU €50

SEASONAL MENU

€60 AT LUNCH - €70 AT DINNER

STARTERS	•	Asparagus from the Landes, Sesame Veil and Mimosa Egg
	•	Peas Mousse, Shortbread and Tile with Parmesan Lemon blam and Yuzu Yogurt, Rhubarb pickles, Cold soup
MAIN-COURSES	•	Fish of the day Roasted and confit Fennel, Fennel Purée Fennel Salad with Orange
	•	Meat of the day Celery Spaghettis, Celery Purée with Tonka beans Lettuce coulis and Confit onion
DESSERTS	•	Homemade Cheese Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together Espelette Pepper, Golden Grape and Tonka beans
	•	Chocolate and Hazelnut Island Vaporous Egg Whites, Black Chocolate and Tonka Heart Chopped Hazelnut, Creamy and Hazelnut Ice Cream,

Inc. VAT and service charge