

## LES INCONTOURNABLES

<b>Compression de Pomme de Terre et Foie gras Jus truffé</b>	<b>46€</b>
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
<b>Pigeon du Gers flambé au capucin</b>	<b>52 €</b>
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
<b>Soufflé chaud Marron, Coulis de Chocolat, Glace Noisette</b>	<b>18€</b>
Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 6 €)	

## MENU DEGUSTATION 4 PLATS

Selon les suggestions du Chef **85€**

.....**Accord mets/vins** **50€**

## MENU DE SAISON

58 € au déjeuner – 70€ au dîner

### Les entrees

Endive étuvée et caramélisée à la vergeoise  
Sauce carotte ancienne

Tagliatelles de Seiche en bouillon de Shiitake et gel pimenté

### Les plats

Pêche du jour ; Raviole de Patate douce et Poudre de Carotte

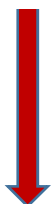
Viande du jour ;  
Chou rouge aigre-doux, Purée de Céleri et Caviar de Pomme

### Les desserts

Fromage monté maison  
Bleu d'Auvergne, Coulommiers fermier et Mascarpone vieillis ensemble

L'île aux agrumes  
Blancs vaporeux, Cœur d'agrumes, Sorbet Bergamote-Gingembre  
Crème anglaise à la Cardamome

MENU IN ENGLISH



## THE UNAVOIDABLE

<b>Potatoe Millefeuille and Foie gras</b> <b>Truffle juice</b>	€46
This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)	
<b>Pigeon from Gers flambéed with capucin</b>	€52
This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)	
<b>Hot Chesnut Soufflé, Chocolate coulis, Hazelnut Ice cream</b>	€18
This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €6)	

## 4 COURSES DEGUSTATION MENU

According to the Chef's suggestions €85

.....Wine pairing €50

## SEASONAL MENU

€58 at lunch - €70 at dinner

### Starters

Steamed Chicory caramelized with brown sugar  
Heirloom Carrot Sauce

Cuttlefish Tagliatelle  
Shiitake Broth and Spicy jelly

### Main Courses

Fish of the day ; Sweet Potato Raviole and Carrot Powder

Meat of the day ; Sweet and sour Red Cabbage, Celery Puree  
Apple caviar

### Desserts

Homemade Cheese  
Blue from Auvergne, Farmhouse Coulommiers and Mascarpone aged together

Citrus Island  
Vaporous Egg Whites, Citrus Heart – Bergamot and Ginger Sorbet  
Custard with Cardamom

Inc. VAT and service charge