

## 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

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

**Soufflé chaud au Kiwi de l'Adour** 20€

Sorbet Coriandre

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

**MENU DECOUVERTE** en 4 Temps 110€

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Découverte 55€

## MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

**L'Asperge, verte et blanche, en Tartelette**

Condiment Ail des Ours et Amande

ou

**Maquereau associé au Petit-Pois**

Notes asiatiques et Pois décliné

LES PLATS

**Pêche du jour**

Raviole Betterave à la Baie d'Andaliman, Pickles de Chioggia

Viennoise Noisette et Crèmeux Oseille

ou

**Viande du jour**

Ballotine de Blette farcie, Sablé Comté, Condiment de Noix

LES DESSERTS

**Biscuit Citron vert façon Baba**

Cédrat confit, Crèmeux Marjolaine et Gel Main de Bouddha

Sorbet Citron Marjolaine

ou

**Chocolat herbacé**

Crèmeux Chocolat noir fumé sur sablé chocolat

Croustillant Chocolat en feuillantine

Glace Tagète

Menu in English



## 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

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

**Hot Soufflé with Kiwi from the Adour** €20

Coriander Sorbet

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

**DISCOVERY MENU** In 4 Times €110

(For the whole table)

Wine Pairing Discovery Menu €55

## SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

**Asparagus, Green and White, in Tartlet**

Bear garlic and Almond

or

**Mackerel combined with Peas**

Asian notes and pea in different forms

MAIN-COURSES

**Fish of the day**

Beet Ravioli with Andaliman Berry

Chioggia Pickles, Hazelnut Viennoise, Creamy Sorrel Sauce

or

**Meat of the day**

Stuffed Ballotine of Chard, Shortbread of Comté, Nut Condiment

DESSERTS

**Lemon Cookie like a Baba**

Candied Citron, Creamy with Marjoram, Buddha's hand Gel

Lemon and Marjoram Sorbet

or

**Herbaceous Chocolate**

Smoked black Chocolate in creamy on a Chocolate Shortbread

Chocolate crisps in feuillantine

Marigold Ice cream

Inc. VAT and service charge