

## 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 Melon,** 20€

Coulis Melon et Menthe, Compotée de Melon avec Balsamique blanc

Brunoise Melon et Menthe – Sorbet au Lait d'Amande

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

## **MENU DECOUVERTE** 90€

e n 4 T E M P S (pour l'ensemble de la table)

### **Accord Mets/Vins Menu Découverte** 50€

## MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 70€ au dîner

LES ENTRÉES

• **Tomates cerises et Crémeux Burrata, Fleur d'Oranger**  
Espuma Basilic ; Focaccia et Shot Tomato Basilic

• **Tartare de Dorade en Gravlax**  
Voile de Cardamome verte et Purée de Céleri ; Vinaigrette Figue

LES PLATS

• **Pêche du jour**  
Purée de Brocoli – Brocoletti grillé à la flamme et lustré à l'huile  
de Tagètes – Pickles de Moelle de Brocoli  
Beurre blanc aux Tagètes

• **Viande du jour**  
Le Légume-fruit de l'été : L'Aubergine, confite, snackée et en  
purée - Yaourt Persil et Ail – Mayonnaise végétale citronnée et  
Dukkah

LES DESSERTS

• **Triplé Fromage blanc, Mélisse et Framboise**  
Biscuit Fromage blanc et Sablé Mélisse  
Crémeux Mélisse et Crémeux Framboise  
Sorbet au Fromage blanc

• **L'Ile Chocolat Noisette**  
Blancs vaporeux, Cœur Chocolat noir et Tonka  
Eclats, Crémeux et Glace Noisette – Crème anglaise Noisette

Prix nets TTC, service compris

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 Melon Soufflé, Melon and Mint Coulis** €20

Melon with white balsamic compote

Melon and Mint brunoise – Almon milk Sorbet

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	• <b>Cherry Tomatoes and Burrata Creamy, Orange Blossom Basil Espuma ; Focaccia and Basil with Tomato Shot</b>
	• <b>Sea Bream Tartar in Gravlax Green Cardamom Veil and Celery Purée ; Fig Vinaigrette</b>
MAIN-COURSES	<b>Fish of the day</b> Roasted and confit Fennel, Fennel Purée Fennel Salad with Orange
	• <b>Meat of the day</b> Celery Spaghettis, Celery Purée with Tonka beans Lettuce coulis and Confit onion
DESSERTS	• <b>Triplet of Cream Cheese, Lemon balm and Raspberry</b> Lemon balm and Raspberry, Cottage Cheese
	• <b>Chocolate and Hazelnut Island</b> Vaporous Egg Whites, Black Chocolate and Tonka Heart Chopped Hazelnut, Creamy and Hazelnut Ice Cream,

Inc. VAT and service charge