

NOTRE CARTE ÉVOLUE TOUS LES MOIS

LE MIDI - Nous acceptons les réservations jusqu'à 12h30 au plus tard

LE SOIR - Nous acceptons les réservations jusqu'à 20h30 au plus tard

Le restaurant est ouvert du Mardi Soir au Dimanche Midi inclus

LES ENTRÉES

LA SOUPE DE POULET

curry vert / lait de coco / oignon / gingembre / citronnelle / champignon / fond de poulet - 10€

LE GRAVELAX DE VEAU - IGP Aveyron Ségala

carpaccio de radis blanc / vinaigrette au citron yuzu / algues wakame / crémeux de carotte / perles ponzu / sésame au wasabi - 13€

L'OEUF DE POULE BIO

cuisson à 64°C / chou-fleur / espuma au jus de coquillages et safran / saumon au sel / chips d'oignons - 12€

LES PLATS

LE DOS CABILLAUD

cuisson lente au four / émulsion lactée - champagne et graines de vanille
légumes de saison cuisinés - 24€

LE PAVÉ DE PLUMA IBÉRIQUE

cuisson confite pendant 18 heures / jus poivrée à l'ail confit
crèmeux de patate douce fumée / légumes de saison cuisinés - 25€

LE BOEUF - France

le paleron braisé, effiloché / espuma au pinot noir comme un Bourguignon
garniture grand-mère - oignon, poitrine fumée, champignons
écrasé de pomme de terre / légumes de saison cuisinés - 25€

LE FROMAGE & LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES - à commander en début de repas

soigneusement sélectionnés auprès de notre artisan fromager affineur "La Crèmerie d'Ossau" - 13€

AUTOUR DES AGRUMES

meringue française / crèmeux à l'orange / segments / billes kalamansi / chips d'orange / sorbet mandarine - 10€

LA POIRE CHOCOLAT

poire pochée / caramel au beurre salé / siphon au chocolat noir / crumble amande-cacao / noisettes praline - 10€

- Nous demandons à notre clientèle de commander un plat de résistance, obligatoirement
- Cyrille est seul en cuisine; le temps d'attente peut être plus long sur une commande sans entrée
- Pour toute allergie ou intolérance, il est vivement recommandé de nous consulter au moment de la réservation

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS