

Apéritif à partager

Tempura de maïs, mayonnaise 9 🌱
Corn tempura with mayonnaise

Assiettes salées

Gnocchis de pomme de terre, crème de Comté, ail noir, shiitake 16 🌱
Potato gnocchis, comte cheese cream, black garlic, shiitake

Demi magret de canard de la ferme de Phalange, sauce apicius, épices dukkah, purée de patate douce fumée 20
Half duck breast from the Phalange farm, apicius sauce, eggplant, dukkah spices

Carpaccio de boeuf (80gr), cornichon, échalote, noix, raisin, estragon, graines de moutarde 16
Beef carpaccio, pickles, shallot, walnut, grapes, tarragon, mustard seeds

Poulpe (50gr cuit), curry, sauce tomate, mousse de pomme de terre, olives 17
Octopus, curry, tomato sauce, potato mousse, olives

Aubergine rôtie au miso, coriandre, cacahouète 12 🌱
Roasted eggplant with miso, coriander, peanuts

Oeuf mollet, lardons fumé, lentilles, parmesan 14
Soft-boiled egg, smoked bacon, lentils, parmesan

Fromage de chez "Deruelle" 11 🌱
Cheese from "Deruelle" cheese shop

Assiettes sucrées

Choux, chocolat blanc, pêche, sorbet au thym 11 🌱
Choux pastry, white chocolate, peach, thyme sorbet

Sorbet chocolat-chipotle, brownie aux noix, caramel au beurre salé 11
Chocolate and chipotle sorbet, brownie with walnuts, salted butter caramel

Formule

3 assiettes - 42/pers.
(pour l'ensemble de la table)

Oeuf mollet
½ Magret de canard
Sorbet chocolat

Accord mets/vins 22- **3 verres**

Set menu

3 plates - 42/person
(for the whole table only)

Soft-boiled egg
Half duck breast
Chocolate sorbet

Wine pairing 22 - **3 glasses**

Végétarien 🌱



Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest/All of our meats are from South West area

En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes/In case of allergies, please ask for our allergens menu