

## 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

---

### LES ENTRÉES

#### LA SOUPE DE POULET

oignon / gingembre / curry vert / lait de coco / fond de poulet / citron vert / combawa  
champignons blancs / moelleux de volaille - 10€

#### L'OEUF DE POULE BIO - cuisson à 64°C

crémeux de chou-fleur / espuma au jus de coquillages et safran / saumon au sel / chou-fleur croquant  
chips d'oignons - 12€

#### LE GRAVELAX DE VEAU - IGP Aveyron Ségala

salade d'algues wakame au sésame / carpaccio de radis blanc / perles ponzu  
marinade wasabi et citron yuzu / crémeux de carotte - 13€

---

### LES PLATS

#### LA PLUMA DE COCHON comme un petit salé

laque caramélisée - sauce barbecue maison  
ragout de lentilles au jus / légumes de saison cuisinés - 22€

#### LE POISSON DU MOMENT sans peau et sans arrêtes

écume lactée - fruits de la passion  
risotto de riz noir / moelleux de légumes / légumes de saison cuisinés - 23€

#### L'ÉPAULE D'AGNEAU confite et effilochée

espuma - jus de viande aux épices  
semoule / légumes de saison cuisinés - 26€

---

### 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 / crémeux à l'orange / segments / 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 obligatoirement un plat de résistance
- 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**