

Apéritif à partager

Tempura de maïs, mayonnaise 9 🌱

Corn tempura with mayonnaise

Assiettes / Plates

Nous recommandons 2 ou 3 assiettes par personne

(We recommend 2 or 3 plates per person)

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

Aubergine rôtie au miso, coriandre, cacahouète 12 🌱

Roasted eggplant with miso, coriander, peanuts

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

Octopus, curry, tomato sauce, potato mousse, olives

Oeuf mollet, lardons fumé, lentilles, parmesan 14

Soft-boiled egg, smoked bacon, lentils, parmesan

Desserts

Fromages de chez Deruelle 11 🌱

Cheeses from Deruelle cheese shop

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