

Prélude gustatif

EMPANADAS DE COLOMBIA

Chaussons dorés de maïs croustillant, fourrés de boeuf mijoté aux épices douces.
Un voyage au cœur de Bogotá.

11.00

L'ŒUF EN HABIT CROUSTILLANT

L'œuf star de l'assiette, entre croustillant et fondant,
s'épanouit sur une crème de houmous & vinaigrette vierge.

14.00

VIBRATION MARINE

Mélange subtil de hareng sauvage fumé et mariné
Pommes de terre & onctueuse mayonnaise au raifort
Condiments parfumée à l'huile de noix.

13.00

VOL AU VENT

Des oignons patiemment confits à la crème et au Porc Noir de Bigorre,
relevés d'un trait de poivre noir, et d'une sauce mornay

13.00

Eclats gourmets

BURGER L'AUGUSTIN

(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Bœuf confit, cheddar, oignons, piments jalapeños. Servi dans un pain brioché toasté avec des frites cuites à la graisse de bœuf.

13.00

JOYAU DE BOEUF CHAROLAIS

Poire de bœuf Rossini, tendre et généreuse, servie avec un gratin de pommes de terre fondant, champignons sautés, le tout sublimé par une sauce veloutée au camembert.

32.00

FLOTS GOURMAND

Dos de cabillaud de ligne croustillant, servi sur un riz rond crémeux, accompagné de chou blanc mariné à la japonaise, d'algues wakame & d'un beurre blanc délicatement citronné.

29.00

MON TARTARE GASCON

(Plat signature du chef)

Noix de bœuf taillée au couteau, accompagnée de foie gras mi-cuit, jaune d'œuf, ketchup de tomates vertes, noisettes torréfiées, huile de noisette et condiments du tartare classique. Servi avec des frites maison et une salade verte fraîche.

32.00

BOEUF EN CUISSON LENTE

Paleron de bœuf fondant, mijoté 48 heures à basse température, servi avec un écrasé de pommes de terre aux olives noires, pois cassés au zaatar, champignons de Madiran. Jus de viande infusé au romarin.

29.00

Apothéose sucrée

BEABA PÂTISSIER

Baba agrumés, rhum ambrée, crème fouettée végétale
& Sirop parfumé au gingembre

12.00

ÉCLAT CITRONNÉ

Tartelette croustillante au citron,
crème acidulée parfaitement équilibrée,
meringue légère délicatement dorée.

12.00

ÉTREINTE AU CHOCOLAT

Juste cuit au chocolat noir Valrhona, coeur coulant parfumé à la fève de Tonka,
Crème glacée à la vanille

13.00

FROMAGER DU MONT ROYAL

Une sélection exigeante issue du savoir-faire d'un Meilleur Ouvrier de France,
Dominique Bouchait

14.00

CAFÉ GOURMAND

Coffret surprise de mignardises.

14.00

Menu Inspiration

Parce que chaque saison a sa voix,
et que la nature offre chaque jour une émotion nouvelle,
le Chef vous invite à découvrir un menu unique,
guidé par l'inspiration du moment et la fraîcheur des produits du marché.
Une expérience sincère, vivante, et gourmande.

POUR COMMENCER

Une mise en bouche délicate,
premier éclat d'une partition gourmande.

À SUIVRE

L'entrée du moment, pensée selon l'humeur du marché.

POURSUIVRE EN FINESSE

Le poisson, sublimé par une note marine et végétale.

ou

Une viande choisie avec exigence, servie dans son plus bel accord.

FROMAGER DU MONT ROYAL

Une sélection exigeante issue du savoir-faire d'un Meilleur Ouvrier de France,
Dominique Bouchait

& POUR CLORE LE REPAS AVEC GOURMANDISE

Un dessert gourmet, tout en équilibre et émotion.

49.00