



Les entrées

Créliste de foie gras tiède, île à la truffe	18 €
Tagliatelles de seiche façon carbonara, lard colonata et caviar d'aubergines	18 €
Cromesquis de cochon, espuma aux anchois et grenolata	17 €
Raviole ouverte de homard, jus de carcasse	20 €
Nage de gamberonni, chou fleur et caviar.....	21 €
Mi-cuit de foie gras, châtaigne et réglisse	21 €

Les plats chauds

Bar de ligne, émulsion à la citronnelle et combawa.....	21 €
Noisette de veau des Pyrénées à l'ail noir	22 €
Suprême de volaille fermière, oignons confits aux épices orientales	20 €
Dos de chevreuil, jus réduit à la grenade	22 €
Croustillant de pigeonneau royal bardé au foie gras	22 €
Saint Jacques planchées, jus crémeux au wakamé	22 €

Les fromages

Assortiment de fromages affinés.....	8€
--------------------------------------	----

Les desserts

Blanc manger au thé matcha, crème tonka, crumble chocolat	8 €
Poire pochée aux épices, crème vanille Bourbon, sablé gingembre	8 €
Mon cherry cœur coulant griotte à la liqueur	8 €
Le marron façon Mont Blanc	8 €
Espuma chocolat, praliné, caramel au lait et compotine de clémentines	8 €

Les menus



LE DÉCOUVERTE.....27,90 €

Créliste de foie gras tiède, île à la truffe
Tagliatelles de seiche façon carbonara, lard colonata et caviar d'aubergines
Cromesquis de cochon, espuma aux anchois et grenolata

Bar de ligne, émulsion à la citronnelle et combawa
Noisette de veau des Pyrénées à l'ail noir
Suprême de volaille fermière, oignons confits aux épices orientales

Blanc manger au thé matcha, crème tonka, crumble chocolat
Poire pochée aux épices, crème vanille Bourbon, sablé gingembre
Assiette de fromages affinés

L'OPPIDUM..... 31,90 €

Raviole ouverte de homard, jus de carcasse
Nage de gamberonni, chou fleur et caviar
Mi-cuit de foie gras, châtaigne et réglisse

Dos de chevreuil, jus réduit à la grenade
Croustillant de pigeonneau royal bardé au foie gras
Saint Jacques planchées, jus crémeux au wakamé

Assortiment de fromages affinés
Mon cherry cœur coulant griotte à la liqueur
Le marron façon Mont Blanc
Espuma chocolat, praliné, caramel au lait et compotine de clémentines



LE DÉGUSTATION en 6 petits plats (la table entière doit choisir le même menu) **40,90 €**

Kir à la crème de cassis
Mi-cuit de foie gras, châtaigne et réglisse
Bar de ligne, émulsion à la citronnelle et combawa
Noisette de veau des Pyrénées à l'ail noir
Assortiment de fromages affinés
Espuma chocolat, praliné, caramel au lait et compotine de clémentines

MENU ENFANT 8,50 €

Steak haché, frites « Maison »
ou
Nuggets de poulet, frites « Maison »

Glace
ou
Compote de pommes



LES + DU MIDI (uniquement la semaine)

Pièce de bœuf juste grillée / Frites fraîches « Maison » / Salade	16,90 €
Version XL + Café gourmand	18,90 €
Café vraiment gourmand.....	7,00 €

O déjeuner (uniquement la semaine) Consultez le panneau
Nos suggestions À consulter sur l'ardoise

FORMULE DÉJEUNER (à consulter sur l'ardoise uniquement le midi en semaine)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	14,90 €
Entrée + Plat + Dessert.....	16,90 €

Certains plats peuvent manquer à la carte compte tenu de la fraîcheur de nos produits.