

Apéritif à partager

Carottes fermentées, sauce pimentée au sésame 7 🌱

Fermented carrots, sesame chili sauce

Assiettes salées

Gnocchis de pomme de terre, crème de Comté, ail noir, shiitake 16 🌱

Potato gnocchis, comte cheese cream, black garlic, shiitake

Magret de canard (150gr) la ferme de Phalange, sauce apicius, épices dukkah, purée de patate douce fumée 20

Duck breast (150gr) from the Phalange farm, apicius sauce, smoked sweet potato puree, dukkah spices

Sashimi de thon rouge, bouillon dashi, tsukémono de daïkon 17

Red tuna sashimi, dashi broth, daikon tsukemono

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

Octopus (50gr cooked), curry, tomato sauce, potato mousse, olives

Aubergine rôtie au miso, coriandre, cacahouète 12 🌱

Roasted eggplant with miso, coriander, peanuts

Oeuf mollet, crème aux lardons fumés maison, lentilles, parmesan 14

Soft-boiled egg, cream with homemade smoked bacon, lentils, parmesan

Fromage de chez "Deruelle" 11

Cheese from "Deruelle" cheese shop 🌱

Assiettes sucrées

Mousse de châtaigne, poire pochée vanille, sorbet poire et poivre de Timut 10

Chestnut mousse, vanilla poached pear, Timut pepper and pear sorbet

Sorbet chocolat-chipotle, brownie aux noix, caramel au beurre salé 11

Chocolate and chipotle sorbet, brownie with walnuts, salted butter caramel

Menu 42

3 assiettes/plates
(menu individuel)

Oeuf mollet
Magret de canard
Sorbet chocolat

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

Menu Végétarien 36

3 assiettes/plates
(menu individuel)

Aubergine miso
Gnocchis
Sorbet chocolat

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

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