

# Menu

54€ sans fromage  
60€ avec fromage (assortiment de chèvre)

## LES LÉGUMES :

En minestrone, lard noir de Bigorre, haricots blancs et roses, chou vert, pesto du moment, huile d'olive truffée.  
*In minestrone, bigorre black bacon, white and pink beans, green cabbage, seasonal pesto, truffled olive oil.*

## LE FOIE GRAS :

Mi-cuit au marc de Provence, pommes caramélisées et sa compotée, délicat condiment, brioche toastée.  
*Semi-cooked with marc de Provence, caramelized apples and compote, delicate condiment, toasted brioche.*

---

## L'AGNEAU :

L'épaule confite, artichauts façon barigoule, mousseline de pommes de terre, herbes fraîches.  
*Candied shoulder, barigoule-style artichokes, potato mousseline, fresh herbs.*

## LE CABILLAUD :

À la plancha, jeunes poireaux acidulés, citron confit, carottes en purée et émulsion.  
*A la plancha, young tangy leeks, candied lemon, mashed carrots and emulsion.*

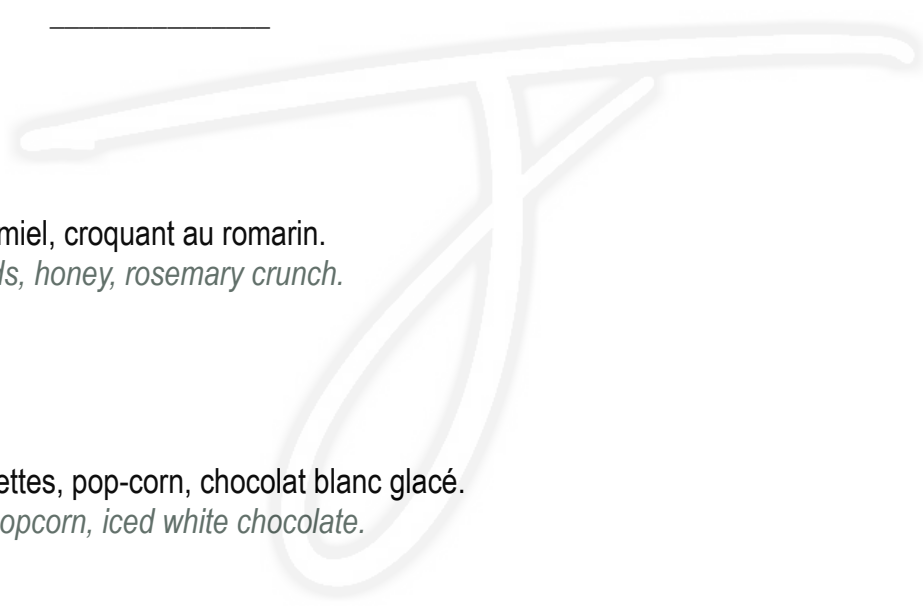
---

## LA POIRE :

Pochée, glace vanille, amandes torréfiées, miel, croquant au romarin.  
*Poached, vanilla ice cream, roasted almonds, honey, rosemary crunch.*

## LE CHOCOLAT :

Noir en mousse sur croustillant au lait, noisettes, pop-corn, chocolat blanc glacé.  
*Dark in mousse on crispy milk, hazelnuts, popcorn, iced white chocolate.*



# La carte

## Entrées

### LE CHÈVRE FRAIS :

Fregola, oignons caramélisés, cresson, jaune d'oeuf confit, poudre d'olives noires, huile d'olive.  
*Fregola, caramelized onions, watercress, egg confit, black olive powder, olive oil.*

15€

### LE SAUMON :

Mariné, carottes et agrumes en jeu de texture, oeufs de truite, croustillant carottes, vinaigrette estragon.  
*Seafood, carrots and citrus fruits in texture, trout eggs, crispy carrots, tarragon vinaigrette.*

17€

### LE FOIE GRAS :

Poêlé, champignons en raviole ouverte, émulsion, bouillon de poule au gingembre.  
*Pan-fried, mushrooms in open ravioli, emulsion, chicken broth with ginger.*

21€

## Plats

### L'AGNEAU :

La rognonnade juste saisie, pommes de terre rôties, échalotes confites, céleri crémeux en purée, jus corsé.  
*Kidney just seared, roasted potatoes, candied shallots, creamy mashed celery, full-bodied jus.*

30€

### LE BOEUF :

Le filet grillé, salsifis au jus, pommes de terre mousseline et chips, mâche aillée en vinaigrette.  
*Grilled fillet, salsify au jus, potato mousseline and crisps, garlic salad in vinaigrette.*

30€

### LES SAINTS JACQUES :

Poêlés, jeunes poireaux acidulés, citron confit, risotto petit épeautre, copeaux de parmesan.  
*Pan-fried, young tangy leeks, candied lemon, spelled risotto, parmesan shavings.*

32€

# La carte

## Desserts

### LA POIRE :

Pochée, glace vanille, amandes torréfiées, miel, croquant au romarin. 11€  
*Poached, vanilla ice cream, roasted almonds, honey, rosemary crunch.*

### LE CHOCOLAT :

Noir en mousse sur croustillant chocolat au lait, noisettes, pop-corn, chocolat blanc glacé. 12€  
*Dark mousse on crispy milk chocolate, hazelnuts, popcorn, iced white chocolate.*

### LE CITRON :

Onctueux sur crumble, gelée et marmelade, meringue, sorbet citron vert. 11€  
*Creamy on crumble, jelly and marmalade, meringue, lime sorbet.*

### LES FROMAGES :

Assortiment de fromage de chèvre. 9€  
*Assortment of goat cheese.*

