

Découverte

49€

Vos entrées:

Your starters:

LA PATATE DOUCE:

19€

SWEET POTATO:

En Velouté ,Champignons En Jeu De Texture ,Huile De Truffe, Croutons , Oeuf Parfait.

In velouté, mushrooms in texture game, truffle oil, croutons, perfect egg.

LE MAQUEREAU:

20€

MACKEREL:

Pomme Légèrement Caramélisée,Laitue De Mer ,Compotée D'oignons Doux, Vierge Citron
Confit - Pomme Verte , Emulsion Crustacés.

*Slightly caramelized apples, seaweed, white sweet onion, virgin confit lemon - green apple,
shellfish emulsion.*

LES GAMBAS :

21€

THE PRAWNS:

Rafraichies, Choux Chinois en Tartare , Shitake Mariné, Gingembre - Citron , Concombre.

Refreshed, Chinese Cabbage Tartare, Marinated Shitake, Ginger - Lemon, Cucumber.

Découverte
49€

Vos plats:
Your dishes:

LE PORC D'ALBION : 29€
THE PORK :

Filet Mignon Aux Noisettes, Poitrine Confite, Butternut , Oignons
Caramelisés, Girolles, Herbettes, Coco Blanc, Ail cremeux .
*Filet Mignon with hazelnut , candied bacon, butternuts squash, caramelized onion, chanterelles,
herbs. White beans.*

L'AGNEAU: 33€
THE LAMB:

L'Epaule Confite , Cèleri Snacké, Mousseline de Cèleri Au Beurre Noisette, Chip's, Jus Au Miel Et
Chataigne.
Confit Shoulder, Snacked Celery, Chestnuts, Chip's , a honey and chesnut juice .

LE CABILLAUD ET LE SAUMON: 31€
THE COD AND THE SALMON :

Pochée et Roti , Choux , Bouillon Carotte-Coriandre, Lard Noir De Bigorre, Choux fleurs en
purée .
Poached, carrot-coriander broth, "noir de bigorne" bacon.

LES LEGUMES: 28€
THE VEGETABLES:

Rotis, Glacés Miel Romarin, Ail, Coulis De Laitue, Mousseline Du Moment , Tuile Aux Herbes
De Garrigue.
*Roast, rosemary honey glaze, garlic, lettuce coulis, mousseline of the moment, tuile with
garrigue herbs.*

Découverte

49€

Vos desserts:
Your desserts:

LA NOIX DE COCO : 12€
THE COCONUT:

En Finger Au Chocolat Noir, Tartare Ananas-Passion, Biscuit Citronné , Coulis Fruit Exotiques.
Dark chocolate finger, pineapple-passion tartare, lemon biscuit, exotic fruit coulis .

LE CITRON: 14€
THE LEMON:

Crèmeux Citron Et Son Crumble, Gelée , Marmelade, Meringue, Et Kumquat Confit.
Lemon curd and crumble, jelly and marmalade, meringue, and candied kumquat.

LE CHEVRE: 12€
THE GOAT CHEESE:

De région, Frais, Marinés Et Affinés, Mache.
From the region, Fresh, Marinated And Refined, Mache.

Gourmet

3 Plats : 68€

4 Plats : 79€

Vos entrée:
Your starter:

LE FOIE GRAS:

32€

THE FOIE GRAS :

Escalope Poêlée, Espuma Topinambourg, Wakame-Sésame, Langoustine , Lard Noir De Bigorre, Mangue Acidulée.

Pan-fried escalope, artichoke espuma, wakame-sesame, langoustine , "lard noir bigorre" , tangy mango.

Gourmet

Le poisson :
The fish :

LE BAR : 35€
THE BAR :

A la plancha, sucrine braisée, jaunes d'oeuf confits, oeuf de truite, mousseline De Butternut .
A la plancha, braised baby- lettuce, cooked egg yolks, trout egg, butternut mousseline.

La viande :
The meat :

LE BOEUF: 41€
THE BEEF:

Le Filet Roti Beurre-Romarin, Patates Douces, Cèpes, Fondue D'oignons, Espuma Pomme De Terre, Chips, Jus Réduit
Filet Roasted, Butter-Rosemary, Sweet Potatoes, Porcini mushroom onion caramelized potatoes foam, potato chip's, Reduced Juice.

Gourmet

Vos desserts:
Your desserts:

LE CHEVRE: 12€
THE GOAT CHEESE:

De Région, Frais, Marinés Et Affinés ,Mache.
From de region fresh, marinated and matured, mache.

LE CHOCOLAT : 14€
THE CHOCOLATE :

Noir Guayaquil d'Équateur , Croustillant Lait, Chocolat Blanc Mousseux Noisettes, Amande.
Black Guayaquil from Ecuador, crispy chocolate milk, sparkling white chocolate, hazelnuts, almond.