

CARTE DE SAISON DU DÉJEUNER

Pour Commencer

Poêlée d'escargots « petit gris », lard fumé et oignons confits pulpe de châtaignes et émulsion cardamome **12,00 €**

Saumon fumé d'Ecosse, semoule de chou-fleur, fromage blanc au Wasabi et jus de cresson **12,00 €**

Mousseline d'œufs brouillés au corail d'oursins, croutons, ciboulette et chantilly à l'encre de seiche **12,00 €**

suggestion du jour a l'ardoise **0,00 €**

Pâté en croute de gibiers et foie gras selon le coup de fusil, Coing confit au poivre de Séchuan **17,50 €**

Foie gras de canard poêlé, pulpe de cassis, poire Conférence confite à la fleur de thym **19,90 €**

Pour suivre

Dos de Cabillaud rôti et jus de pomelos et citronnelle pulpe de patate douce et salade d'herbes thaï **21,00 €**

Octopus à la plancha, compotée de bœuf au vin rouge, galette croustillante de maïs au comté **21,00 €**

suggestion à l'ardoise **0,00 €**

Poulette du Gers rôtie, pommes grenailles confites et jus à la feuille de laurier **21,00 €**

Tête de cochon croustillante, vinaigrette d'herbes fraîches pommes Monalisa écrasées au beurre demi-sel **21,00 €**

Tartare de rumsteak de Bœuf au couteau et foie gras poêlé fricassée de pommes grenailles et salade maraichères **29,90 €**

Pour le Plaisir

Saint Nectaire fermier pain de campagne grillé **11,00 €**

Comté 12 mois, cœur d'endive croquante **11,00 €**

Agrumes au naturel, crémeux Yuzu, feuilles de shiso **10,00 €**

Royale caramélisée aux pommes Reinette, gelée de coing **10,00 €**

Banane rôtie dans sa peau, ganache au chocolat de Tanzanie **10,00 €**

Fenouil confit aux épices douces, sorbet citron **10,00 €**

Le café gourmand avec ses tapas sucrés **10,00 €**