

## Les spécialités de la maison depuis 2002

<b>Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé</b>	<b>46€</b>
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
<b>Croustillant de Pigeon façon Pastilla et Foie gras</b>	<b>52 €</b>
<b>Céleri, Confiture d'Oignon et Gingembre, légèrement pimentée</b>	
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
<b>Fromage monté</b>	<b>22 €</b>
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin	
Fromage pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	
<b>Soufflé chaud aux fruits exotiques</b>	<b>20€</b>
Cœur de passion et racine fraîche de curcuma	
Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	

**MENU DEGUSTATION** en 4 Temps **110€**  
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

## MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

**Petites Ravioles de Girolles**

Emulsion au Soja

ou

**Chipirons en Piperade, Piment d'Espelette et Voile**

Jus léger de Volaille à l'Encre de Seiche

LES PLATS

**Pêche du jour**

Fenouils braisés

Pickles et condiment à l'orange

ou

**Viande du jour**

Chou-fleur rôti

Couleurs de choux-fleurs épicés

LES DESSERTS

**Pommes confites**

lacquées à l'Armagnac, Glace au Mélilot

ou

**Mûre sauvage au thé noir fumé**

Granola et prune rouge

Menu in English



## Specialities of the Restaurant from 2002

**Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice** €46

This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)

**Crispy Pigeon in the style of Pastilla and Foie gras** €52

**Celery, Onion and Ginger Jam, lightly spiced**

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

**Homemade Cheese** €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

**Hot Exotic Fruits soufflé** €20

Heart of passion and fresh turmeric root

This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

**TASTING MENU** In 4 Times €110

(for the whole table)

**Wine Pairing Tasting Menu** €55

## SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

**Girolles Ravioli**

Soya emulsion

or

**Small Squids in Piperade**

Espelette Pepper and Veil ; Light poultry juice with squid ink

MAIN-COURSES

**Fish of the day**

Braised Fennels

Pickles and Orange condiment

or

**Meat of the day**

Roasted Cauliflower

Spicy cauliflowers colors

DESSERTS

**Apple Terrine**

Lacquered with Armagnac, sweet clover ice cream

or

**Wild blackberry with smoked black tea**

Granola and red plum