



MENU 105 € (3 PLATS)
MENU 105 € (3 COURSES)

Le Préambule

Preamble



Le Foie Gras de Canard du Gers,
confit, figues en condiment au poivre de Voatsiperifery, brioche dorée
*Confit foie gras of duck from the Gers area,
figs seasoning with Voatsiperifery pepper, golden brioche*

ou or

Les Légumes de Saison et leurs Fanes,
marinés à la truffe d'été, en croustillants et en ravioles, courgette violon d'ici et parmesan
*Seasonal vegetables and their tops,
marinated with summer truffle, as thin crispy fritters and as a ravioli,
local violin courgette and parmesan*



Le Saint-Pierre,
aux artichauts, sucs d'une barigoule acidulée
John Dory with artichokes and tangy stuffing juices

ou or

Le Pigeonneau,
poitrine aux dattes et miel, cuisses croustillantes épicées
Young pigeon, breast on a bed of dates and honey, crusty spicy legs



La Framboise,
l'inspiration d'un vacherin, parfait glacé, framboise compotée, meringue crouillante
Raspberry vacherin, iced parfait, raspberry compote, crispy meringue

ou or

Le Chocolat « Nyangbo » origine Ghana,
palet chocolat, nougatine crouillante, crème glacée caramel-beurre demi-sel
Chocolate disc, crispy nougatine, caramel-salt butter ice cream



MENU 145 € (4 PLATS)

MENU 145 € (4 COURSES)

En Préambule,
le poulpe

Octopus as a preamble



Les Pistes de Méditerranée,

cuites au naturel,

sirop d'andines cornues au jambon de Parme,

petites tomates farcies, barbajuan de riquette et marjolaine

Baby calamari from Mediterranean,

andine cornue tomato syrup with Parma ham,

stuffed baby tomatoes, riquette salad barbajuan with marjoram



Le Rouget de Méditerranée,

en filets poêlés, pommes de terre soyeuses safranées au fenouil,

oignons et olives, condiment aioli de tourteau au basilic

Mediterranean red mullet, pan fried fillets,

saffron-flavored silky potatoes with fennel,

onions and olives, crab and basil aioli seasoning



L'Agneau de Lait,

selle rôtie au sautoir, champignons sauvages et piquillos, pieds en croustilles,

abats en fricassée, panisses et cœur de romaine

Roast saddle of lamb, wild mushrooms and hot peppers,

trotters in croustilles, giblets fricassée, panisses and romaine salad



Le Soufflé « Réserve »,

au jus d'agrumes relevé d'un trait de Grand-Marnier, sorbet à l'orange sanguine

« Réserve » soufflé with Grand-Marnier scented citrus fruits juice, blood orange sorbet



MENU 195 € (6 PLATS)

MENU 195 € (6 COURSES)

En Préambule,
la langoustine

Langoustine as a preamble



Les Légumes de Printemps et leurs Fanes,

marinés à la truffe d'été, en croustillants et en ravioles, courgette violon d'ici et parmesan

Seasonal vegetables and their tops, marinated with summer truffle, as thin crispy fritters and as a ravioli, local violin courgette and parmesan



Le Foie Gras de Canard du Gers,

finement pané puis poêlé au parfum de mandarine Berlugane,

carcasses grillées servies en consommé corsé, triglioni de homard Breton et ses sucs

Slightly breaded then pan-fried foie gras of duck from the Gers area scented with Beaulieu tangerine, grilled carcass served as a spirited broth, Brittany lobster triglioni and its juices



Le Turbot de Bretagne,

en tronçon laqué de pomélos, tartare à cru, petits pois et oignons fanes caramélisés,
pérugine et jus de cuisson à la marjolaine

Thickly sliced turbot lacquered with pomelos, raw tartare, peas and caramelized spring onions, perugina sausage and marjoram flavored cooking juices



Le Ris de Veau,

doré en cocotte,

fines pâtes aux morilles et pousses d'épinard aux parfums d'échalote confite et parmesan,
émulsion gingembre

Casserole browned veal sweetbreads,

delicate pasta with morels and spinach leaves scented with confit shallot and parmesan, ginger emulsion



La Fraise du Pays,

à la verveine, la fraîcheur d'un sorbet, fraises des bois arrosées d'un jus tiède, pépites croustillantes

County strawberry with verbenas, refreshing sorbet,

wild strawberries drizzled with a tepid juice, crispy nuggets



La Gourmande,

chocolat « Cœur de Guanaja » et fève de Tonka,

jeu de textures chaudes et froides

Chocolate galore, « Cœur de Guanaja » chocolate and Tonka bean, hot and cold contrast