

MENU

Entrées

Tartare de thon frais mariné et julienne de betterave

Pickles d'oignon rouge, sumac, sésame au wasabi et huile de coriandre

ou

Velouté de courges

Butternut, potiron, potimarron, raviolis ricotta épinards, mélange de champignons et châtaignes

ou

Foie gras de canard entier poivré du Sud Ouest (supplément +10,00€)

Figues fraîches, mélange d'endives et cerneaux de noix,
vinaigrette à l'huile de noix, hallot maison fleur de sel

Plats

Epaule d'agneau confite aux pruneaux

Purée de patate douce, brocolis rôtis au cumin, oignons caramélisés,
amandes, jus d'agneau réduit

ou

Pavé de cabillaud grillé

Mousseline de pomme de terre, ratatouille, moules en persillade,
bisque de homard et salade de fenouil à l'huile de sésame

Dessert

Comme un mille-feuille

Pate feuilletée caramélisée, crème diplomate à la vanille Bourbon,
poire caramélisées

MENU

Starters

Fresh marinated tuna tartare with beetroot julienne
Red onion, sumac, wasabi sesame and coriander oil pickles

ou

Cream of pumpkin soup
Butternut, pumpkin, spinach ricotta ravioli, mixed mushrooms and chestnuts

or

Whole duck foie gras with pepper from the South West of France
(supplement +€10.00)
Fresh figs, mixed endives and walnut kernels, walnut oil vinaigrette, homemade hallot fleur de sel

Main courses

Lamb shoulder confit with prunes
Sweet potato purée, roasted broccoli with cumin, caramelised onions, almonds, prunes, reduced lamb jus

or

Grilled cod
Potato mousseline, ratatouille, mussels en persillade, lobster bisque and fennel salad with sesame oil

Dessert

Like a mille-feuille
Caramelised puff pastry, Bourbon vanilla crème diplomate, strawberry and basil mirepoix