

# 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