

MENU

Starter

Cream of autumn squash soup

pan-fried mushrooms, chestnut and hazelnut pieces, creamy straciatella

or

Flame-seared salmon tataki

Shichimi Togarashi marinade, sesame guacamole, tangy yogurt, green coriander oil, crispy lobster bread

or

Peppered whole duck foie gras from South West of France

(extra +10,00€)

chutney, mixed endives and walnut kernels, walnut oil vinaigrette, homemade hallot fleur de sel

Main courses

7-hour lamb shoulder

sweet potato mousseline, roasted cauliflower with zaatar, caramelised onions, reduced lamb jus

or

Cod fillet with seed crumble

creamy red lentils, French-style peas, fennel sauce

Dessert

Trop chou !

madagascar vanilla whipped cream, caramelized apple and pear, warm chocolate sauce, chouchou chips

MENU

Entrées

Velouté de courges d'automne

poêlée de champignons, éclats de marrons et noisettes, straciatella crémeuse

ou

Tataki de saumon à la flamme

marinade Shichimi Togarashi, guacamole sésame, yaourt acidulé, huile verte de coriandre, croustillants de pain lobster

ou

Foie gras de canard entier poivré du Sud Ouest

(supplément +10,00€)

chutney de figue, mesclun et cerneaux de noix, vinaigrette à l'huile de noix, hallot maison fleur de sel

Plats

Fondant de boeuf

mousseline de pomme de terre, carottes rôties aux épices miel et thym, jus réduit à l'échalotte et aux champignons

ou

Dos de cabillaud et crumble de graines

crémeux de lentilles corail, petits pois à la française, sauce fenouil

Dessert

Trop chou !

crème chantilly à la vanille de Madagascar, pomme-poire caramélisées, sauce chaude au chocolat, éclat de chou chou