



MENU DEJEUNER

LUNCH MENU

49€ Entrées, plats, desserts et boissons
Eau minérales, 2 verres de vins et cafés inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées/Our starters

Œuf de la ferme de Villeneuve cuit mollet et fumé en chapelure de maïs, lentille du Lauraguais aux aromates et moutarde de Castelnaudary
Egg from the Villeneuve farm cooked mollet and smoked in corn crumb, lentils from Lauraguais with spices and mustard of Castelnaudary

Ou/Or

Truite de Pyrénées en carpaccio, fine salade de fenouils et oranges sanguines, pickles
Pyrenees trout in carpaccio, fine fennel salad and blood oranges, pickles

Nos plats/Our main dishes

Raviole de joues de bœuf braisé au vin rouge, purée carottes et panais braisés, jus de cuisson et beurre de carottes
Braised beef cheeks ravioli with red wine, carrot and parsnip puree, cooking juice and carrot butter

Ou/Or

Pavé de lotte au naturel, riz de Marseillette à la soupe de poisson, purée d'ail noir et sauce à l'Armoricaine
Natural monkfish, Marseillette rice with fish soup, black garlic puree and Armorican sauce

Nos desserts et fromages/Our desserts and cheese **5€ Fromage et dessert/5€ Cheese and dessert**

Saint Nectaire fermier et sa compote de poire au vin chaud
Farmer Saint Nectaire and his pear compote with mulled wine

Ou/Or

Diplomate façon pain perdu, milkshake citron vert, crèmeux Kalamansi
Diplomate way French toast, lime milkshake, Kalamansi cream

Ou/Or

Entremet chocolat ivoire enrobé de son glaçage cacao, sauce au caramel
Ivory chocolate entremet coated with its cocoa frosting, caramel sauce

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu served for the entire table

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine
marinées au citron Meyer et citron noir, rémoulade de
choux rave

*Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated with
Meyer and black lemon, remoulade of rave cabbage*

*

Ombre du Canada de la ferme de l'Emerillon au
naturel, carottes confites et safran de Gérard
*Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron
from Gérard*

*

Magret de canard rôti à l'orange sanguine, purée de
dattes, polenta crémeuse, un jus bigarade
*Roasted duck breast with blood orange, dates puree,
creamy polenta, bigarade juice*

*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix de
cajou croquantes, crème glacée caramel et fleur de
sel

*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar, crunchy
cashew nuts, caramel ice cream and saltflower*

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*