



# MENU DÉJEUNER

## LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons  
49€\*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus  
*Starter, Main dish, dessert and Beverages*  
*Mineral water, 2 wine glasses and coffee included*

### **Nos entrées /Our starters**

Filet de truite des Pyrénées en gravelax de citron vert et poivre de Timut, chutney de betteraves et vinaigre de miel, blinis maison  
*Pyrenean trout filet in lime gravelax and timut pepper, beetroot chutney and honey vinegar, homemade blinis*

**ou/or**

Velouté de châtaignes et céleri au thé noir, mijotée de potiron et sarrasin, crème prise au comté et son toast de pain céréales au jambon Cébo  
*Chestnut and celery velouté with black tea, pumpkin and buckwheat stew, comté cream and cereals toast of bread with iberic ham*

### **Nos plats/Our main dishes**

Suprême de pintade fermière farci aux trompettes, écrasée de panais, rutabaga braisé, une sauce Albufera et tartuffata  
*Farmyard guinea fowl stuffed with death trumpets, crushed and braised parsnips, an albufera sauce and tartuffata*

**ou/or**

Mousseline de saints jacques et verveine, conchiglioni et topinambours rôtis, une crème de langouste comme une newburgh  
*Scallops and verbena mousseline, conchiglioni and roasted jerusalem artichoke, a lobster cream like a newburgh*

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

Mont d'Or servit à la cuillère, un confit de dattes et oranges au senteur de pain d'épice  
*Mont d'Or served with a spoon, a confit of dates and oranges like gingerbread scent*

**ou/or**

Bûchette aux marrons de Castang, crème légère mandarine, brisures de châtaignes et son sorbet  
*Castang chestnut log cake, mandarine light cream and chestnuts broken pieces, chutney and sorbet*

Bûchette au chocolat dulcey, noix de pécan caramélisée, crème glacée vanille  
*Dulcey chocolate log cake, caramelized pecan nuts, vanilla ice cream*  
*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€ hors boissons  
79 € without beverage

**Menu servis pour l'ensemble de la table**  
***Menu served for the entire table***

Crevettes Obsilblues vapeur, choux fleur de couleurs à la grecque, en carpaccio, une mousseline au jus de tête

*Shrimp Obsilblues steam, Greek flower cabbage, in carpaccio, a mousseline with head juice*

\*

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*

\*

Volaille des frères Riquet farcie aux girolles, purée de pommes de terre et maïs grillé, un jus court  
*Riquet's brothers poultry stuffed with chanterelles, mashed potatoes and grilled corn, a short juice*

\*

Coing de la montagne noire sur un sablé aux noisettes de Villesèquelande, confit de cassis  
*Quince from the black mountain on a hazelnuts shortbread, blackcurrant jam*

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

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*