Menu Régional Occitanie

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59

Entrées *24*

Feuilleté de sot l'y laisse, salade frisée, jus de volaille moutardé
ou
Ravioles ouvertes d'escargots de Bourgogne, champignons des bois, émulsion au beurre persillé

Plats *36*

Cocotte de joue de bœuf à la bourguignonne, carottes vichy
ou
Sandre rôti, tombée de poireaux aux algues, beurre blanc du Clos Sauvage

Desserts *14*

Moelleux aux poires et chocolat au lait
ou
Moelleux et ganache aux 4 épices, déclinaison de clémentines

Eau et café compris

LES SIGNATURES

Menu *75*

Cannelloni de cèleri, pommes, chèvre et neige de yaourt	40
Filet de bœuf, langue et moelle de bœuf, ratte en cocotte et béarnaise	48
Parfait glacé citron, compotée de coing, texture de noisette	18

RETOUR DU MARCHÉ

Pêche du jour, panais rôti miel et romarin, purée de panais et châtaigne, pickles de myrtille	au cours du marché
Lièvre à la royale du Sénateur Couteaux	56

LES DESSERTS

Entremet chocolat et framboise	14
Tarte Bourdaloue	14
Paris Brest praliné et noix de pécan	14
Assiette de fruits frais	14
L'assiette de fromage affiné	16

Les jus de fruits Joyce *7*
20cL

Abricot, framboise, pomme, tomate

CHAMPAGNES

Deutz brut

La coupe 12cl	18
La bouteille 75cl	79

Deutz brut rosé

La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	109

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Oscietra	65
Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige	75

VINS

	12cL	75cL
BLANC		
2021 Montlouis sur Loire "Le Grand Clos" XavierWeisskopf	14	79
2021 Bourgogne "Cuvée des Forgets" Patrick Javillier 2021	18	90
2021 Sancerre "La Brillade" Serge Laloue	18	90
2022 Condrieu "Combe de Malleval" Stéphane Ogier	22	110
ROUGE		
2022 Beaujolais Village "Wild Soul"	12	69
2021 Saint Guilhem le Désert Domaine de l'Anio	12	69
2020 Mercurey, 1er Cru "Sazenay" - Genot Boulange	20	100
2015 Pomerol Château Mazeyres	22	110

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes et provenances des viandes disponibles sur demande.

Occitania Regional Menu

Starter + Main / Main + Dessert	49
Starter + Main + Dessert	59

Starters 24

Sot l'y laisse feuilleté, frisée salad, mustarded poultry jus
or
Burgundy snail ravioli, wild mushrooms, parsley butter emulsion

Mains 36

Beef cheek casserole à la bourguignonne, gingham carrots
or
Roast pike-perch, leek and seaweed, Clos Sauvage butter

Desserts 14

Pear and milk chocolate moelleux
or
Moelleux and 4-spice ganache, clementine declination

Water and coffee included

SIGNATURE DISHES

Menu 75

Celery cannelloni, apples, goat's cheese and yoghurt V	40
Beef fillet, beef tongue and bone marrow, ratte en cocotte and béarnaise sauce	48
Lemon parfait glacé, quince compote, hazelnut texture	18

FRESH FROM THE MARKET

Catch of the day, roasted parsnip with honey and rosemary, parsnip and chestnut purée, blueberry pickles	market price
Hare à la royale by Senator Couteaux	56

DESSERTS

Chocolate and raspberry entremet	14
Bourdaloue tart	14
Paris Brest praline and pecan	14
Freshly sliced fruits plate	14
Cheese plate	16

Joyce Juices 7
20cL

Apricot, raspberry, apple, tomato

CHAMPAGNES

Deutz brut

Glass 12cl	18
Bottle 75cl	79

Deutz brut rosé

Glass 12cl	22
Bottle 75cl	109

Champagne & Caviar

A glass of Deutz champagne 12cL & 15gr of Sturia Oscietra caviar	65
A glass of Deutz champagne 12cL & 15gr of Sturia Prestige caviar	75

WINES

	12cL	75cL
WHITES		
2021 Montlouis sur Loire "Le Grand Clos" XavierWeisskopf	14	79
2021 Bourgogne "Cuvée des Forgets" Patrick Javillier	18	90
2021 Sancerre "La Brillade" Serge Laloue	18	90
2022 Condrieu "Combe de Malleval" Stéphane Ogier	22	110
REDS		
2022 Beaujolais Village ''Wild Soul''	12	69
2021 Saint Guilhem le Désert Domaine de l'Anio	12	69
2020 Mercurey, 1er Cru "Sazenay" - Genot Boulange	20	100
2015 Pomerol Château Mazeyres	22	110

All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. Taxes and service included - VAT 10% - Unless otherwise stated, all wines or producted designation - net prices 20% VAT. List of allergens and meat origins available on request.