

MENU RÉGIONAL

Occitanie

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Raviole ouverte aux gésiers, noix torréfiées et notes de Roquefort 24

*Unfolded ravioli with gizzard, roasted nuts, and notes of Roquefort*

Œuf de poule parfait, piperade et émulsion au chorizo 24

*Perfect chicken egg, piperade, and chorizo emulsion*

PLATS

Épaule d’agneau confite, coco Tarbais tomatés, herbes du potager 36

*Confit lamb shoulder, Tarbais beans with tomato, garden herbs*

Aile de raie au cours bouillon, pomme charlotte et salsa verde 36

*Skate wing in broth, Charlotte potato, and salsa verde*

DESSERTS

Parfait glacé caramel fleur de sel, marmelade pamplemousse 14

*Salted Caramel ice cream, grapefruit marmalade*

Mousse au chocolat de Monsieur 14

*Monsieur’s chocolate mousse*

RETOUR DE PÊCHE

Pêche du jour, fenouil confit et vierge de fruits noirs au cours du marché

*Catch of the day, confit fennel, and black fruit vinaigrette*

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus 45

*Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice*

Côte de cochon ibérique, poêlée de cèpes et potimarron au beurre persillé, noisettes 46

*Iberian pork chop, pan-seared porcini mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts*

Clafoutis à la figue noire | Black fig clafoutis 16

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

À partager | To Share 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus 45

*Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice*

Retour de cueillette, champignons déclinés, consommé de champignons

et vieux parmesan 38

*Freshly foraged mushrooms, variety of mushroom preparations,*

*mushroom consommé with aged Parmesan*

(végétarien - vegetarian)

Belles langoustines, tartare de tomates au thym citron, jus des têtes 42

*Great langoustines, tomato tartare with lemon thyme, head juice reduction*

MER

Pêche du jour, fenouil confit et vierge de fruits noirs au cours du marché

*Catch of the day, confit fennel, and black fruit vinaigrette*

Barbu de Petit Bateau cuit en feuille de figuier, éclats de maïs rôtis et citron vert 46

*Petit Bateau brill cooked in fig leaf, roasted corn kernels, and lime*

TERRE

Côte de cochon ibérique, poêlée de cèpes et potimarron au beurre persillé, noisettes 46

*Iberian pork chop, pan-seared porcini mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts*

Ris de veau rôti au sautoir, belles ravioles poêlées, échalote et sauge 45

*Pan-roasted veal sweetbreads, seared ravioli, shallots and sage*

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Clafoutis à la figue noire | Black fig clafoutis 16

Soufflé passion de Monsieur | Passion fruit soufflé 16

BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia *Oscietra* 15gr 65  
& une coupe de champagne Deutz 12cl  
*Sturia Oscietra caviar 15gr*  
& a glass of Deutz champagne 12cl

Caviar Sturia *Prestige* 15gr 75  
& une coupe de champagne Deutz 12cl  
*Caviar Sturia Prestige 15gr*  
& a glass of Deutz champagne 12cl

DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 22  
La bouteille | Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 28  
La bouteille | Bottle 75cl 140

VINS

12cl 75cl

BLANCS

|                          |                             |               |      |    |     |
|--------------------------|-----------------------------|---------------|------|----|-----|
| Château La Martinette    | Côtes de Provence           | Clos Blanc    | 2021 | 14 | 79  |
| Xavier Weisskopf         | Montlouis-sur-Loire         | Le Grand Clos | 2021 | 14 | 79  |
| Domaine Serge Laloue     | Sancerre                    | La Brillade   | 2022 | 18 | 90  |
| Domaine Christian Moreau | Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU | Vaillon       | 2022 | 20 | 100 |
| Château Le Devay         | Condrieu                    |               | 2022 | 20 | 105 |

ROUGES

|                        |                                         |                      |      |    |     |
|------------------------|-----------------------------------------|----------------------|------|----|-----|
| Domaine de Gaubourg    | IGP Val de Loire                        | Rosa                 | 2023 | 13 | 60  |
| Château de Saint-Cosme | Saint-Joseph                            | Serine               | 2022 | 14 | 79  |
| A & A Chopin           | Bourgogne                               | Pinot Noir           | 2022 | 17 | 85  |
| Château Mazeyres       | Pomerol                                 |                      | 2015 | 22 | 110 |
| Domaine Rapet          | Pernand Vergelesses 1 <sup>ER</sup> CRU | Îles des Vergelesses | 2021 | 24 | 120 |

ROSÉ

|                       |                   |  |      |    |    |
|-----------------------|-------------------|--|------|----|----|
| Château La Martinette | Côtes de Provence |  | 2023 | 12 | 49 |
|-----------------------|-------------------|--|------|----|----|

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8  
Vittel, San Pellegrino 50cl 6  
Perrier 33 cl 7

JUS

Les jus de fruits Joyce 20cl 7  
Abricot, framboise, pomme, tomate  
*Apricot, raspberry, apple, tomato*

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6  
Cappuccino 8  
Double expresso 8  
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux  
chocolat chaud maison 10  
*The unctuous and delicious  
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr / Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr / Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.

MONSIEUR  
LANCASTER

DEPUIS 1925