



DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Occitanie

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

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

ENTRÉES

Haricots verts en vinaigrette au Noilly Prat, magret fumé, roquefort et noix fraîches 24

Green beans in Noilly Prat vinaigrette, smoked duck breast, Roquefort cheese, and fresh walnuts

Truite de Baigorri en gravelax, condiment prune et fenouil 24

Baigorri trout gravlax, plum condiment and fennel

PLATS

Pluma ibérique, feuilles de vigne farcies de brousse et condiments, jus court et raisins blancs 36

Iberian pluma, vine leaves stuffed with goat cheese and seasoning, reduced sauce and white grapes

Daurade, artichaut du Roussillon, chips et condiment au riz de Camargue 36

Sea bream, Roussillon artichoke, chips and Camargue rice condiment

DESSERTS

Figue croustillante, porto et pesto d’estragon 14

Crispy fig, port and tarragon pesto

Nid de Reine-Claude, pain de Gênes et glace à l’amande 14

Reine-Claude plum nest, Genoa sponge and almond ice cream

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, oignons de Roscoff, crème soubise et condiment ortie au cours du marché

Catch of the day, Roscoff onions, soubise cream, and nettle condiment

MENU PLAISIR 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Foie gras marbré au magret fumé, condiment prunes et brioche toastée 38

Marbled foie gras with smoked duck breast, plum condiment, and toasted brioche

Longe de veau, belle raviole de blettes, tomates et pignons 42

Veal loin, delicate chard ravioli, tomatoes, and pine nuts

Émulsion au grué de cacao et glace au sésame 16

Cocoa nib emulsion and sesame ice cream



DÎNER 19h30 · 21h30

Menu de partage | To Share 240 pour 2 personnes

7 plats aux choix parmi la carte

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

PRÉMICES

Foie gras marbré au magret fumé, condiment prunes et brioche toastée 38

Marbled foie gras with smoked duck breast, plum condiment, and toasted brioche

Langoustine au Binchotan, coco dans un bouillon dashi et shiso en pagaille 38

Langoustine cooked over Binchotan, coco beans in a dashi broth, and plenty of shiso

Tomate cornue juste saisie, légumes confits et ail noir, pan con tomate 34

Lightly seared horned tomato, confit vegetables and black garlic, pan con tomate

MER

Pêche du jour, oignons de Roscoff, crème soubise et condiment ortie au cours du marché

Catch of the day, Roscoff onions, soubise cream, and nettle condiment

Barbue confit à l’huile de Padrón, brocolis et radis aux notes de raifort 44

Brill confit in Padrón oil, broccoli and radish with hints of horseradish

TERRE

Longe de veau, belle raviole de blettes, tomates et pignons 42

Veal loin, delicate chard ravioli, tomatoes, and pine nuts

Pigeon de Racan rôti sur le coffre, cèpes, mûre et noisette 45

Racan pigeon roasted on the carcass, porcini mushrooms, blackberry, and hazelnut

Côte de veau à partager, belle raviole de blettes, tomates et pignons 85

Veal chop to share, delicate chard ravioli, tomatoes, and pine nuts.

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé mirabelles de Monsieur 16

Mirabelle plum soufflé by Monsieur

Émulsion au grué de cacao et glace au sésame 16

Cocoa nib emulsion and sesame ice cream



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia <i>Oscietra</i> 15gr 65	Caviar Sturia <i>Prestige</i> 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl	& une coupe de champagne Deutz 12cl
Sturia <i>Oscietra caviar</i> 15gr	Caviar Sturia <i>Prestige</i> 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl	& 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

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos 2022	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence Clos Blanc 2022	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre Le Chêne Marchand 2023	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU Vaillons 2022	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105

ROUGES

Julien Sunier Fleurie 2023	15	80
Delas Frères Croze Hermitage Domaine des Grands Chemins 2022	16	80
Domaine A&A Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir 2023	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1 ^{er} cru Les Aigrots 2017	26	140

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.



DEPUIS 1925