

CARTE

Pain brioché sarrasin/céleri/truffe noire du Périgord

Buckwheat brioche bun/celery/black truffle from Périgord • A, C, G, L, O
€ 27,00

Saint-Jacques/carotte de couleur/bergamote/tandoori

Scallops/colored carrots/bergamot/tandoori • A, G, F, L, O R
€ 29,50

Langoustine/pois cassé/lard de Colonnata/pleurote de panicaut

Langoustine/split peas/Colonnata lard/king oyster mushroom • A, B, G, L, O
€ 29,50

Raviole de foie gras/queue de bœuf/velouté d'artichaut

Duck liver and oxtail ravioli/artichoke cream soup • A, C, G, L, O
€ 27,00

Bar/salicorne/panais/chorizo/crème langoustine

Seabass/seaweed/chorizo/langoustine cream • A, B, D, G, L, O
€ 31,00

Omble chevalier/blette/brocoli/grenaille/sauce orange sanguine

Char/Swiss chard/broccoli/Grenaille potato/blood orange sauce • A, D, G, L, O
€ 30,00

Galette de sarrasin/topinambour/comté/champignon de Paris/noisette

Buckwheat pancake/Jewish artichoke/Comté cheese/button mushroom • A, G, H, L, O
€ 28,00

Chevreuil/salsifis/fève/kalette/lard

Deer/salsify/broad bean/kalette/lard • G, L, O
€ 37,00

Ananas/mangue/fruit de la passion/riz au lait noix de coco

Pineapple/mango/passion fruit/coconut milk rice • G
€ 14,00

Nougat glacé/cœur caramel/avoine/banane

Iced nougat/caramel heart/oat/banana • C, G, H
€ 14,00

Entremet chocolat Gianduja/ganache Dulcey/fève de tonka/poire

Gianduja/chocolate Entremet/Dulcey ganache/tonka bean/pear • A, C, G, H
€ 14,00

Assortiment de fromages affinés

Matured cheeses assortment • G, M, O
€ 14,00

We kindly ask you to order the desserts in advance.

Cover charge: 3,30 €/person