

Le Menu

50 €

Les huitres Perles Noires N°2, fine gelée de carottes des sables et cumin, condiments, pommes vertes et gingembre, écume d'oranges maltaises

Black pearl oysters, jellied carrots with cumin, green apple and ginger, Maltese orange froth.

Ou

Le foie gras de la maison Andignac en escalope grillée, crème de topinambour et brioche café
Grilled escalope of "Maison Andignac" foie gras, cream of Jerusalem artichoke and coffee brioche.

☉☐☉☐

Le cabillaud et la fregola sarda au bouillon de safran dans l'idée d'une paella, jus de poulet

Cod and fregola sarda cooked paella-style in a saffron broth, chicken juices

Ou

Le veau de l'Aveyron décliné en trois morceaux, le quasi rôti, le ris braisé, le jarret confit, oignons doux des Cévennes, juste caramélisés et carottes glacées à la fève de Tonka, jus de cuisson
Aveyron veal in three cuts: roasted Quasi, braised Sweetbread, Knuckle confit, delicately caramelized sweet onions and glazed carrots with tonka beans, cooking juices.

☉☐☉☐

Polenta d'ananas confit et crème légère vanille, chips d'ananas et sorbet Pinacolada
Pineapple confit polenta and light vanilla cream, pineapple crisps and Pinacolada sorbet

Ou

Palet et nage de fruits exotiques, mousse de mangue et fruit de la passion, glace chocolat

Disc of tropical fruit, mango and passion fruit mousse, chocolate ice cream.

Les Découvertes

75€

Le tourteau en trois bouchées : Raviole et bouillon Dubarry, snacké aux blettes de Nice, émietté sur crémeux de sardine

Crab served three ways: ravioli with Dubarry broth, seared with chard, flaked on creamed sardine.

Ou

Les coquilles Saint-Jacques Brestoises justes saisies à l'huile de curry, raisin blond et câpres fruits, lentilles au naturel, jus de pomme, Yuzu

Brittany scallops lightly seared in curry oil, yellow raisins and caper fruits, lentils, apple juice, yuzu.

☉☐☉☐

Le bar sauvage cuit en basse température à l'huile d'olive BIO de M. Ferry, gnocchi de potiron, truffe mélanosporum, jus de viande

Wild sea bass cooked slowly with Mr Ferry's organic olive oil, pumpkin gnocchi, black truffles, gravy.

☉☐☉☐

La Poularde de M. Verzeni, filet rôti, cuisse confite, petite caillette, chanterelles du pays et polenta BIO, jus de citron grillé

Mr Verzeni's fattened chicken: roast filet, thigh confit, "caillette", local chanterelle mushrooms and organic polenta, lemon juice.

☉☐☉☐

Le Mont d'Or à la cuillère, échalotes et truffes
Mont d'Or cheese served with a spoon, shallots and truffles.

☉☐☉☐

Macaron citron et courge pochée au yuzu, espuma à la fleur d'oranger et sorbet agrumes
Lemon macaroon and squash poached in yuzu, orange flower espuma and citrus sorbet

L'inspiration

110 €

Carte Blanche

Ce menu en 6 services qui reflète l'inspiration du chef met en avant les meilleurs produits de nos partenaires au gré du marché et des saisons.

Pour assurer un service de qualité, ce menu doit être choisi par l'ensemble des convives de la table

This 6-course menu springs from the chef's inspiration with an accent on the best, freshest produce supplied by our partners.

In order to assure a good service we would like to remind you that this menu must be selected by all guests at the table.



La Carte

Premiers pas

Les huitres Perles Noires N°2, fine gelée de carottes des sables et cumin, condiments, pommes vertes et gingembre, écume d'oranges maltaises 22€
Black pearl oysters No. 2, jellied carrots with cumin, condiments, green apple and ginger, Maltese orange froth.

Le foie gras de la Maison Andignac en escalope grillée, crème de topinambour et brioche café 25€
Grilled escalope of Maison Andignac foie gras, cream of Jerusalem artichoke and coffee brioche.

Le foie gras de canard Rougié mi-cuit en terrine, confiture de gingembre, pain toasté 25€
Duck foie gras of maison Rougié, ginger marmalade, toast.

Le tourteau en trois bouchées : raviole et bouillon Dubarry, snacké aux blettes de Nice, émietté sur crémeux de Sardine 26€
Crab served three ways: ravioli with Dubarry broth, seared with chard, flaked on creamed sardine.

Les coquilles Saint-Jacques Brestoises juste saisies à l'huile de curry, raisins blonds et câpres fruits, lentilles au naturel, jus de pomme, yuzu 23€
Brittany scallops lightly seared in curry oil, yellow raisins and caper fruits, lentils, apple juice, yuzu.

Retour de mer

Le cabillaud et la fregola sarda au bouillon de safran dans l'idée d'une paëlla, jus de poulet 27€
Cod and fregola sarda cooked paëlla-style in a saffron broth, chicken juices

Le bar sauvage cuit en basse température à l'huile d'olive BIO de M. Ferry, gnocchis de potiron, truffe mélanosporum, jus de viande 31€
Wild sea bass cooked slowly with Mr Ferry's organic olive oil, pumpkin gnocchi, black truffles, gravy.

Le turbot sauvage en cuisson douce, artichauts épineux et fondue de jeunes épinards, viennoise d'échalotes crispy et jus de veau au Xérès 42€
Wild turbot cooked slowly, artichokes and baby spinach puree, shallot pastry and veal gravy with sherry

Magie des terroirs

Le veau de l'Aveyron décliné en trois morceaux, le quasi rôti, le ris braisé, le jarret confit, oignons doux des Cévennes, juste caramélisés et carottes glacées à la fève de Tonka, jus de cuisson 31€

Aveyron veal in three cuts: roasted Quasi, braised Sweetbread, Knuckle confit, delicately caramelised sweet onions and glazed carrots with tonka beans, cooking juices.

La joue de bœuf Français fondante façon Rossini, purée de céleris rave, salsifis et cardons braisés 30€

Tender ox cheek Rossini style, celeriac purée, salsify and braised cardoon

La poularde de M. Verzeni, filet rôti, cuisse confite, petite caillette, chanterelles du pays et polenta BIO, jus de citron grillé 38€

Mr Verzeni's fattened chicken: roast filet, thigh confit, "caillette", local chanterelle mushrooms and organic polenta, lemon juice.

Spécialités fromagères

Le Mont d'Or à la cuillère, échalotes et truffes 18€

Mont d'Or cheese served with a spoon, shallots and truffles.

Déclinaison de Fromages frais et affinés, sucs de poivrons, olives et pignons. 17€

Selection of fresh and mature cheeses, pepper sugar, olives and pine nuts.

Sucrés pour finir

Polenta d'ananas confit et crème légère vanille, chips d'ananas et sorbet Pinacolada 15€

Pineapple confit polenta and light vanilla cream, pineapple crisps and Pinacolada sorbet

Palet et nage de fruits exotiques, mousse de mangue et fruit de la passion, glace chocolat 15€

Disc of tropical fruit, mango and passion fruit mousse, chocolate ice cream.

Macaron citron et courge pochée au yuzu, espuma à la fleur d'oranger et sorbet agrumes 19€

Lemon macaroon and squash poached in yuzu, orange flower espuma and citrus sorbet

Soufflé chaud minute et glace au Grand Marnier 18€

Warm Grand Marnier soufflé with sauce and ice cream

Assortiment de fruits de saison, glace et sorbet 12€

Selection of fresh fruits, ice cream and sherbets.

Biscuit madeleine à la truffe, pomme confite, mousse chocolat blanc et glace à la truffe 20€

Madeleine biscuit with truffle, candied apple, white chocolate mousse and truffle ice cream