

MENU

Tous les soirs, de 19h à 22h

À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR 23€
Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

POUR COMMENCER...

TARTARE DE BŒUF 15€
Ciboulette, citron caviar, houmous au piment d'Espelette, sorbet cornichon

SAUMON GRAVELAX BETTERAVE 15€
Brioche aux algues, crème acidulée à l'aneth

FOIE GRAS DE CANARD 19€
Marbré poire, Porto, pain aux baies roses, artichaut

ASPERGES VERTES RÔTIES 19€
Caviar Baeri de Neuvic, citron caviar, chlorophylle d'épinards

À SUIVRE...

FILET DE BOEUF BIO D'ETIENNE MAURY 28€
& huître pochée dans son jus de viande crémé, carottes fondantes

CABILLAUD SKREI 21€
Cannelloni de chou vert, risotto de topinambour, jus d'arêtes réduit

MAIGRE DE LIGNE 25€
Petits pois, asperges vertes, oignons nouveaux, beurre blanc citronné

L'ASSIETTE DE NOS MARAICHERS 20€
Assiette de légumes de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs

LES GOURMANDISES...

LE FLAN PÂTISSIER 14€
Fruits de la passion & mangue

LE MONT BLANC 12€
Clémentine, fondant agrumes

CHOCOLAT - PAMPLEMOUSSE 12€
Ganache chocolat à la fleur de sel, sablé Timut, sorbet pamplemousse, sucre pétillant

LE FROMAGE 14€
Sélection de fromages affinés

MENUS

TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR

Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

23€

TO START...

BEEF TARTARE

With chives, lemon caviar, espelette pepper, hummus, gherkin sorbet

15€

SALMON GRAVELAX BEETROOT

Seaweed brioche with tangy dill cream

15€

DUCK FOIE GRAS

Pear and port marble, pink berry bread, artichoke

19€

ROASTED GREEN ASPARAGUS

Baeri caviar from Caviar de Neuvic, lemon caviar, spinach chlorophyll

20€

TO FOLLOW...

ETIENNE MAURY'S ORGANIC BEEF FILLET

& Pan-seared oyster in creamy meat sauce, melting carrots

28€

COD SKREI

Kale cannelloni, Jerusalem artichoke risotto, reduced bone juice

21€

LINE-CAUGHT MEAGRE

Peas, green asparagus, spring onions, lemon beurre blanc

25€

OUR MARKET GARDENERS' PLATE

A dish of seasonal vegetables carefully selected from our local producers



19€

DELICACIES...

PASTRY FLAN

Passion fruit, mango

14€

LE MONT BLANC

Clementine, citrus sweet cake

12€

CHOCOLATE - GRAPEFRUIT

Chocolate ganache with fleur de sel, Timut shortbread, grapefruit sorbet, sparkling sugar

12€

CHEESE

Selection of mature cheeses

14€