

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...

LANGOUSTINES RÔTIES	18€
Tartare de tomates et cacahuètes, bisque légèrement crémée	
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	
CAVIAR OSCIETRE DE NEUVIC	20€
Oeufs de caille pochés, purée de petits pois, anguille fumée, crème épaisse, citron	

À SUIVRE...

FILET DE BOEUF BIO D'ETIENNE MAURY	28€
& huître pochée dans son jus de viande crémé, carottes fondantes	
ROUGET BARBET	22€
Caviar d'aubergine aillé, caponata, réduction de jus d'arêtes	
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...

LA FRAISE	12€
Biscuit noisette, chocolat blanc, glace fleurs de fenouil (dessert sans gluten)	
LA MYRTILLE	12€
Sablé breton vanille, crème et glace myrtille, kumquat	
CHOCOLAT - PAMPLEMOUSSE	14€
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...

ROASTED LANGOUSTINES

Tomato and peanut tartare, lightly creamed bisque

18€

SALMON GRAVELAX BEETROOT

Seaweed brioche with tangy dill cream

15€

DUCK FOIE GRAS

Pear and port marble, pink berry bread, artichoke

19€

OSCIETRE CAVIAR FROM NEUVIC

Poached quail eggs, pea purée, smoked eel, thick cream, lemon

20€

TO FOLLOW...

ETIENNE MAURY'S ORGANIC BEEF FILLET

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

28€

RED MULLET

Garlic eggplant caviar, caponata, fish stock reduction

22€

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...

THE STRAWBERRY

Hazelnut biscuit, white chocolate, fennel flower ice cream (gluten-free dessert)

12€

THE BLUEBERRY

Breton vanilla shortbread, blueberry cream and ice cream, kumquat

12€

CHOCOLATE - GRAPEFRUIT

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

14€

CHEESE

Selection of mature cheeses

14€