

MENU

Tous les soirs, de 19h à 22h

À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR

Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

23€

POUR COMMENCER...

LANGOUSTINES RÔTIES

Tartare de tomates et cacahuètes, bisque légèrement crémée

18€

SAUMON GRAVELAX BETTERAVE

Brioche aux algues, crème acidulée à l'aneth

15€

FOIE GRAS DE CANARD

Marbré poire, Porto, pain aux baies roses, artichaut

19€

CAVIAR OSCIETRE DE NEUVIC

Oeufs de caille pochés, purée de petits pois, anguille fumée, crème épaisse, citron

21€

À SUIVRE...

FILET DE BOEUF BIO D'ETIENNE MAURY

& huître pochée dans son jus de viande crémé, carottes fondantes

28€

NOIX DE SAINT-JACQUES

Justes snackées, légumes d'automne rôtis, jus de viande iodé

28€

MAIGRE DE LIGNE

Petits pois, haricots verts, oignons nouveaux, beurre blanc citronné

26€

L'ASSIETTE DE NOS MARAICHERS

Assiette de légumes de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs



20€

LES GOURMANDISES...

LA FRAISE

Biscuit noisette, chocolat blanc, glace fleurs de fenouil (dessert sans gluten)

12€

LA MYRTILLE

Sablé breton vanille, crème et glace myrtille, kumquat

12€

CHOCOLAT - PAMPLEMOUSSE

Ganache chocolat à la fleur de sel, sablé Timut, sorbet pamplemousse, sucre pétillant

14€

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés

14€

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

21€

TO FOLLOW...

ETIENNE MAURY'S ORGANIC BEEF FILLET

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

28€

SCALLOPS

Lightly seared scallops, roasted autumn vegetables, iodised meat jus

28€

LINE-CAUGHT MEAGRE

Peas, green beans, spring onions, lemon beurre blanc

26€

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€