

MENU

Du Mardi au Samedi, 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

JAUNE D'OEUF CONFIT AU SOJA 15€ 
Mousse de Comté 24 mois, velouté de topinambour

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

CAVIAR BAERI DE NEUVIC 21€
Chou fleur rôti, cerfeuil, crème épaisse

À SUIVRE...

LE PIGEON 28€
Suprêmes rôtis, cuisse confite, croustillant de polenta, carottes au cumin, condiment datte citron

NOIX DE SAINT-JACQUES 28€
Justes snackées, légumes d'automne rôtis, jus de viande iodé

LA LOTTE 26€
Pak-choï juste saisi, poireaux crayons, palets de rutabaga, bouillon de boeuf au combawa

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

LES GOURMANDISES...

FINANCIER CITRON 12€ 
Crème lemon curd, coing fumé, glace épines de pin

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€

SOY-CURED EGG YOLK

24 Month aged Comté cheese mousse, Jerusalem artichoke velouté

15€ 

DUCK FOIE GRAS

Pear and port marble, pink berry bread, artichoke

19€

BAERI CAVIAR FROM NEUVIC

Roasted cauliflower, chervil, thick cream

21€

TO FOLLOW...

PIGEON

Roasted breast, confit leg, crispy polenta, cumin carrots, lemon date condiment

28€

SCALLOPS

Lightly seared scallops, roasted autumn vegetables, iodised meat jus

28€

MONKFISH

Lightly seared bok choy, baby leeks, rutabaga rounds, kaffir lime-infused beef broth

26€

OUR MARKET GARDENERS' PLATE

A dish of seasonal vegetables carefully selected from our local producers

19€ 

DELICACIES...

LEMON FINANCIER CAKE

Lemon curd cream, smoked quince, pine cone ice cream

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€