

MENU

Restaurant ouvert 7/7, 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€

JAUNE D'OEUF CONFIT AU SOJA

Mousse de Comté 24 mois, velouté de topinambour

15€ 

FOIE GRAS DE CANARD

Marbré poire, Porto, pain aux baies roses, artichaut

19€

CAVIAR BAERI DE NEUVIC

Chou fleur rôti, cerfeuil, crème épaisse

21€

À SUIVRE...

LE PIGEON

Suprêmes rôtis, cuisses confites, croustillant de polenta, carottes au cumin, condiment datte citron

28€

NOIX DE SAINT-JACQUES

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

28€

LA LOTTE

Pak-choï juste saisi, poireaux crayons, palets de rutabaga, bouillon de boeuf au combawa

26€

L'ASSIETTE DE NOS MARAICHERS

Assiette de légumes de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs

20€ 

LES GOURMANDISES...

FINANCIER CITRON

Crème lemon curd, poire fumée, glace épines de pin

12€ 

L'ANANAS

Ananas rôti au miel, diplomate citron, tuile orange, glace citronnelle

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€

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 legs, 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 pear, pine needle ice cream

12€ 

PINEAPPLE

Roasted pineapple with honey, lemon diplomate cream, orange tuile, lemongrass ice cream

12€

CHOCOLATE - GRAPEFRUIT

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

14€

CHEESE

Selection of mature cheeses

14€