

MENU


Restaurant ouvert 7/7, 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 19€
Tartare de tomates et cacahuètes, bisque légèrement crémée

JAUNE D'OEUF CONFIT AU SOJA 16€ 
Mousse de Comté 24 mois, velouté de topinambour

FOIE GRAS DE CANARD 21€
Marbré anguille fumée, purée de chou fleur, réduction soja


CAVIAR BAERI DE NEUVIC 22€
Chou fleur rôti, cerfeuil, crème épaisse

À SUIVRE...

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

LE MAQUEREAU 27€
Juste saisi, asperges vertes rôties, oignon brûlé, vierge de tomate et petits pois

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, poire fumée, glace épines de pin

L'ANANAS 12€
Ananas rôti au miel, diplomate citron, tuile orange, glace citronnelle

CHOCOLAT - PAMPLEMOUSSE 14€
Ganache chocolat à la fleur de sel, sablé Timut, sorbet pamplemousse, sucre pétillant

LE FROMAGE 14€
Sélection de fromages affinés


MENU

TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR 23€
Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

TO START...

ROASTED LANGOUSTINES 19€
Tomato and peanut tartare, lightly creamed bisque

SOY-CURED EGG YOLK 16€ 
24 Month aged Comté cheese mousse, Jerusalem artichoke velouté

DUCK FOIE GRAS 21€
Smoked eel marbled, cauliflower purée, soy sauce reduction


BAERI CAVIAR FROM NEUVIC 22€
Roasted cauliflower, chervil, thick cream

TO FOLLOW...


PIGEON 28€
Roasted breast, confit legs, crispy polenta, cumin carrots, lemon date condiment

MACKEREL 27€
Lightly seared, roasted green asparagus, charred onion, tomato and peas sauce vierge

MONKFISH 26€
Lightly seared bok choy, baby leeks, rutabaga rounds, kaffir lime-infused beef broth

OUR MARKET GARDENERS' PLATE 19€ 
A dish of seasonal vegetables carefully selected from our local producers

DELICACIES...

LEMON FINANCIER CAKE 12€ 
Lemon curd cream, smoked pear, pine needle ice cream

PINEAPPLE 12€
Roasted pineapple with honey, lemon diplomate cream, orange tuile, lemongrass ice cream

CHOCOLATE - GRAPEFRUIT 14€
Chocolate ganache with fleur de sel, Timut shortbread, grapefruit sorbet, sparkling sugar

CHEESE 14€
Selection of mature cheeses