

# 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

ASPERGES BLANCHES 17€  
Croustillant de pieds de cochon, vinaigrette façon gribiche, glace à l'huître

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

WHITE ASPARAGUS 17€  
Crispy pig's trotters, gribiche-style vinaigrette, oyster ice cream

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