

# Menu « Renaissance » à 45 €

Saumon label rouge cuit à 44°C, tartare de champignons blond au citron confit et mascarpone, tuile de pain au maïs

*Red label salmon cooked at 44°C, blond mushroom tartare with preserved lemon and mascarpone, cornbread tuile.*

Ou/Or

Œuf bio fermier mollet, asperges vertes de pays, hollandaise au safran et condiment pamplemousse

*Soft-boiled organic farm egg, local green asparagus, saffron hollandaise and grapefruit condiment.*

\*\*\*\*\*

Ballotine de caille, samossa des cuisses confites au sésame, céleri et jus à la graine de vanille.

*Quail ballotine, samosa of candied thighs with sesame, celery and vanilla seed juice..*

Ou/Or

Lieu jaune étuvé au combawa, réduction de fumet aux œufs de harengs et carottes

*Stewed pollack with combawa, reduction of herring roe stock and carrots.*

\*\*\*\*\*

Biscuit semoule aux agrumes, purée d'oranges amères, ganache au poivre pamplemousse et crème anglaise à l'orange.

*Citrus semolina biscuit, bitter orange puree, grapefruit pepper ganache and orange custard..*

Ou/or

Crème légère au café, pain de gènes à la fève de Tonka et crème glacée au Bailey's.

*Light coffee cream, Tonka bean gene bread and Bailey's ice cream.*

\*\*\*\*\*

# Menu « Chevalier » à 65 €

Tempura de gambas à la graine de fenouil, ragout de fèves à la menthe et bisque crémée des carapaces à l'ail des ours.

*Tempura of prawns with fennel seeds, ragout of broad beans with mint and creamy bisque of shells with wild garlic.*

Ou/or

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette, confit de pommes au gingembre et briochine maison

*Duck foie gras half-cooked with Espelette pepper, apple confit with ginger and homemade brioche,*

\*\*\*\*\*

Gnocchi au citron, légumes de saison, olives de Kalamata et crème au parmesan.



*Lemon gnocchi, seasonal vegetables, Kalamata olives and parmesan cream..*

Ou/or

Filet de veau des Pyrénées au saté, polenta croustillante au chorizo Ibérique et jus à la moelle de bœuf

*Pyrenean veal fillet with satay, crispy polenta with Iberian chorizo and beef marrow jus.*

Ou/or

Ombre chevalier juste poêlé, conchiglioni aux artichauts et réduction de Merlot aux baies roses

*Pan-fried Arctic char, conchiglioni with artichokes and Merlot reduction with pink berries.*

\*\*\*\*\*

Notre sélection de fromages affinés de saison supplt 14 €

*Our selection of local cheese with supplement*

\*\*\*\*\*

Les traditionnelles Crêpes flambées au Grand-Marnier

*Flambéed pancakes with Grand Marnier*

Ou/or

Tartare de mangue au safran, crème montée à la vanille de Madagascar, noisettes et sorbet aux fruits de la passion

*Mango tartare with saffron, whipped cream with Madagascar vanilla, hazelnuts and passion fruit sorbet*

\*\*\*\*\*

*Notre viande est d'origine Française*