



MANGER - ENSEMBLE

ENTRÉES/STARTERS

Carpaccio de poulpe / calamansi / condiment 'nduja / salicorne 15

Octopus carpaccio / calamansi / 'nduja condiment / sea asparagus

Chou-fleur rôti / crème de chou-fleur / chili oil / pickles de citron 11

Roasted cauliflower / cauliflower mousseline / chili oil / lemon pickles

Raviole d'effiloché de cochon / siphon maïs grillé / paprika fumé 13

Shredded pulled pork ravioli / roasted corn foam / smoked paprika

Gnocchis / jaune d'oeuf confit / crème vin Jaune / crispy Guanciale 14

Gnocchis / cured egg-yolk / vin Jaune cream / crispy Guanciale

PLATS/MAINS

Magret de canard du Sud-Ouest / laquage fumé / pois cassé / bimi 28

Local duck breast / smoked glaze / split peas / bimi

Truite de Banka confite / poireau brûlé / beurre blanc wasabi / huile d'aneth 29

Confit Banka trout / burnt leek / wasabi beurre blanc / dill oil

Risotto d'orge d'Auvergne / sauce blanquette végétale / topinambour / eryngii 26

Barley risotto / plant-based blanquette sauce / sunchoke / eryngii

PLATS À PARTAGER/MAINS TO SHARE Pour 2 personnes / for two people

Cordon bleu de veau / Morbier / Speck / mousseline de panais / jus de viande 28 par personne

Veal Cordon bleu / morbier cheese / speck / parsnip mousseline / meat jus

Pièce de viande à partager - selon arrivage prix selon la pièce

Sharing cut of meat - subject to availability price according to weight/piece

DESSERTS

Fromages / confiture de saison 11

Cheese platter / seasonal marmelade

Cookie chocolat / olives de Kalamata / caramel beurre salé / chouchou 12

Chocolate cookie / Kalamata olives / sea salt caramel / chouchou

Île flottante / crème anglaise au tonka / caramel praliné / pécanes caramélisées 11

Floting island / tonka cream / praline caramel / caramelized pecan

Poire pochée / crémeux châtaigne / brioche perdue / siphon brioche perdue 12

Poached pear / chestnut cream / French toast / grilled brioche espuma