

Menu

Du 21 Février au 28 Février

Snacks

Foie Gras de canard, figues séchées	25
Pâté en croute de porc & pistache	22
Tomme Corse de Brebis Fermière, lait cru de brebis	12
Sakura (Deux-Sèvres), lait cru de chèvre	14

Entrées

Céleri rôti, huile épicée, noix, sauce tartare allégée	9
Betterave rôtie, mayonnaise au crabe & céleri	9
Chou farci, purée de carotte & curry rouge, jus de viande	13
Wellington végétarien, jus corsé, salade d'herbes	13
Ceviche de sériole, jalapeño, oignon rouge, huile coriandre, sésame	18

Plats

Légumes rôtis, pickles de raisin, sauge, noisettes, labneh	19
Risotto de petit épeautre, chanterelles, jaune d'œuf confit	22
Truite, pleurotes & chou pointu, sauce miso	28
Encornet farci, jus de bouillabaisse, pois chiches	29
Sauté de sanglier, purée de pommes de terre	31
Agneau de l'Aveyron, légumes rôtis, semoule, bouillon	33

Desserts

Cheesecake basilic & fruit de la passion	12
Ganache chocolat, pruneaux infusés au thé	11
Panna cotta au lait fermenté, agrumes	11

Menu

February 21st to February 28th

Snacks

Duck foie gras, dried figs	25
Pork & pistachio pâté en croûte	22
Farmhouse Corsican tomme, raw ewe's milk	12
Sakura (Deux-Sèvres), raw goat's milk	14

Small

Roasted celeriac, spiced walnut oil, light tartar sauce	9
Beetroot, crab mayonnaise & celery	9
Stuffed cabbage, carrot purée, red curry, gravy	13
Vegetarian wellington, rich jus, herb salad	13
Amberjack ceviche, jalapeño, red onion, coriander oil, sesame	18

Large

Roasted vegetables, raisin pickles, sage, hazelnuts, labneh	19
Einkorn risotto, chanterelles, cured egg yolk	22
Trout, oyster mushrooms & hispi cabbage, miso sauce	28
Stuffed squid, bouillabaisse jus, chickpeas	29
Wild boar stew, mashed potatoes	31
Aveyron lamb, roasted vegetables, semolina, broth	33

Dessert

Basil & passion fruit Cheesecake	12
Chocolate ganache, tea-infused prunes	11
Buttermilk panna cotta, citrus	11