

A Partager

Plats pour 2 à 3 convives

Steak « New Yorkais » façon Tom & Jerry (+/- 1 Kg) 64€

Bœuf français bio, os à moëlle, sauce aux morilles, poêlée de champignons, purée de pommes de terre au sel fumé, échalotes confites et moutarde de Pommery

Les Crevettes géantes « Black Tiger » décortiquées, façon Philéas 88€

Tagliatelles à la bisque

Assiette de pata negra cebo di campo (+/- 100g) 20€

Midi d'hiver

Servi uniquement le midi

La suggestion du chef	voir à l'ardoise
Short ribs de black angus sauce Bulgogi, frites et poêlée de champignons	28€
Carpaccio de bœuf au marteau, frites et roquette	22€
Salade Hollandaise, Scarole et choux rouge, émincé de volaille, gouda au cumin, graines de courges, petite crème acidulé	19€
Mont d'or et pastrami, pommes de terre vapeurs	28€

Petits gastronomes

(Jusqu'à 10 ans) 12€

Gnocchi au beurre, jambon blanc et parmesan

Boule de glace artisanale

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

A la carte

Les entrées

- Œuf bio à 64°**, purée de topinambour, cerneaux de noix, copeaux de tomme de mille fleurs, espuma Cebo di campo et tuile de pain de campagne 12€
- Velours d'automne**, velouté de champignons, brunoise de pommes de terre, tombée de champignons sauvages, éclats de noisettes et huile de cerfeuil 12€
- Raviole ouverte** écrevisses et gambas, bouillon de carapaces, bimys et perle de citron 16€
- Foie gras du sud-ouest** au naturel, chutney poire, navets et poivre au muscat. Toast de pain du «Croustet» 18€

Les plats

- En souvenir de « l'Oustau de L'Isle »** Parmentier de pieds et jarrets de cochon truffé 24€
- Truite safranée** Dos de truite de Meyer rôti, mousseline et sommité de choux fleur, shitake, noisettes, crème d'arêtes au safran 22€
- Saint Jacques** « Pecten maximus » juste saisies, wakame et champignons noirs, mousseline de persil racine, cappuccino marin 30€
- Duo d'agneaux français** l'un en cromesquis comme un agneau de 7h aux saveurs d'orient, l'autre rôti, polenta au lait de brebis, panais et jus réduit 30€

Les desserts

- Troprovençale à la vanille et à la fleur d'oranger** de Virginie Gaillardet 9€
- La cabosse de chocolat en trompe l'œil** de la voisine d'Eugenie, mousse chocolat noir et grué de cacao 9€
- Mont blanc** meringue française, glace vanille et châtaigne, sauce chocolat, tuile de châtaignes, éclat de châtaignes 12€
- Poire en coque de chocolat**, poire pochée aux agrumes, crème pâtissière au citron noir d'Iran, compotée de myrtilles, flambage à la verveine 12€
- Assiette de Fromage** Maison Moga, roquette et confiture de tomates vertes 12€

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

Cuisine de Saison 38€

Entrées au choix

Œuf bio à 64°

Purée de topinambour, cerneaux de noix, copeaux de tomme de mille fleurs, espuma Cebo di campo et tuile de pain de campagne

Velours d'hiver

Velouté de champignons, brunoise de pommes de terre, tombée de champignons, éclats de noisettes et huile de cerfeuil

Plats au choix

En souvenir de « l'Oustau de L'Isle »

Parmentier de pieds et jarrets de cochon truffé

Truite safranée

Dos de truite de Meyer rôti, mousseline et sommité de choux fleur, shitake, noisettes, crème d'arêtes au safran

Desserts au choix

« Troprovençale »

à la vanille et à la fleur d'oranger de Virginie Gaillardet

La cabosse de chocolat en trompe l'œil

de la voisine Eugénie

Mousse chocolat noir et grué cacao

L'assiette de fromage « Maison Moga »

Confiture de tomate verte

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

Menu Plaisir 54€

Entrées au choix

Foie gras du sud-ouest

Au naturel, chutney poire, navets et poivre au muscat. Toast de pain du « Croustet »

Raviole ouverte

Ecrevisses et gambas, bouillon de carapaces, bimys, perle de citron

Plats au choix

Saint Jacques

Saint Jacques « Pecten maximus » juste saisies, wakame et champignons noirs, mousseline de persil racine, cappuccino marin

Duo d'agneaux français

L'un en cromesquis comme un agneau de 7h aux saveurs d'orient, l'autre rôti, polenta au lait de brebis, panais et jus réduit

Desserts au choix

L'assiette de fromage « Maison Moga »

Confiture de tomate verte

Mont blanc

Meringue française, glace vanille et châtaigne, sauce chocolat, tuile de châtaigne, éclat de châtaignes

Poire en coque de chocolat

Poire pochée aux agrumes, crème pâtissière au citron noir d'Iran, compotée de myrtille, flambage à la verveine

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés