



## ENTRÉES

Tartelette de sarrasin – Comté vieux – Oignons de Roscoff – 19€

Tartare de bœuf – Feuille d’huitre – Seigle – 24€

Dorade royale – Concombre – Fruit de la passion – 22€

Raviole de homard – Topinambour – Vinaigre Ume – Persil – 26 €

Haddock – Betterave – Caviar – Yaourt – 26€

## PLATS

Canette de Barbarie – Radis Daïkon – Fignes de la Garonne – 42 €

Saumon – Algue nori – Avocat – Riz – Sauce marinière perlée – 40€

Bar rôti – Carottes aux agrumes – Poivre de Timut – 42 €

Risotto – Truffe noire – Parmesan 24 mois – Champignons – 38€

Quasi de Veau de lait en croûte de noix – Rösti de pommes de terre – Girolles – 44€

## DESSERTS

Chocolat noir 72% – Glace pop-corn – Caramel piment végétarien – 16€

Feuille à feuille – Praliné pécan – Miel d’avocatier – Vanille Bourbon – 16€

Fignes du Tarn-et-Garonne – Glace yaout gingembre – Capucines – 16€

Paris Brest noix de pecans – Pignons, cajous et noisettes – 25€

Fromages affinés de chez Alleosse – 18€

Prix nets et taxes inclus  
Viandes d’origine Française



## FIRST COURSE

Buckwheat Tartlet - Aged Comté Cheese - Roscoff Onions - 19€

Beef Tartare - Oyster leaf - Rye - 24€

Royal Sea Bream - Cucumber - Passion Fruit - 22€

Lobster ravioli - Jerusalem artichoke - Parsley - 26€

Haddock - Beetroot - Caviar - Grec Yogurt - 26€

## MAIN COURSE

Roasted Sea Bass - Citrus Carrots - Timut Pepper - 42€

Salmon - Nori Seaweed - Avocado - Pearl Rice - Marinière Sauce - 42€

Duckling Confit - Darkon Radishes - Figs from the Garonne - 38€

Risotto - Black Truffle - Parmesan - Mushrooms - 38€

Milk-Fed Veal Shank in a Nut Crust - Potatoes - Chanterelle Mushrooms - 44€

## DESSERTS

72% Dark Chocolate - Popcorn Ice Cream - Vegetarian Chili Caramel - 16€

Millefeuille - Pecan Praline - Avocado tree honey - Bourbon vanilla - 16€

Figs from Tarn et Garonne - Yogurt Ginger Ice Cream - Nasturtiums - 16€

Paris-Brest with Pecans, Pine Nuts, Cashews, and Hazelnuts - 25€

Aged cheeses from Alleosse - 18€

Net prices and taxes included  
Meat of French origin



## ENTRÉES

Tartelette ricotta – Courgette – Citron

Tartare de bœuf – Feuille d’huître – Seigle

Dorade royale – Concombre – Fruit de la passion

Raviole de homard – Topinambour – Persil

Choux fleur – Caviar – Sorbet champagne

## PLATS

Suprême de Volaille aux herbes – Carotte – Amandes

Bar rôti – Gambas – Choux – Oignon – Sauce beurre noisette

Lotte petit bateau – Petit pois – Framboise – Raifort

Risotto – Truffe noire – Parmesan 24 mois – Champignons

Quasi de Veau de lait – Asperge verte – Girolles – Cacahuètes

## DESSERTS

Cabosse chocolat Manjari – Puxury – Combawa

Feuille à feuille – Praliné Pécan – Miel d’avocatier – Vanille Bourbon

Fraises – Bergamotte – Glace betterave