

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson	9
Ventrèche de cochon noir de Bigorre	9
Olives de Nyons	7

Menu déjeuner*

Entrée & Plat

27

Menu dégustation

Cinq services

69

ENTRÉES

Poireaux iodés, coques au savagnin, oeufs de truites, poutargue, crème crue	16
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin	19
Mulet noir mariné, radis nouveaux, oseille glacée, salicorne	17
Tête de veau servie croustillante, agria en vinaigrette, ravigote pimentée	17

PLATS

Poisson de pêche durable, poivrons confits, harissa verte, sucs d'arrêtes	28
Ris de veau croustillant puis laqué, purée mousseline, légumes nouveaux	48
Poule faisane en deux cuissons, consommé corsé, salsifi au café, purée moelleuse	29
Gnocchis glacés, champignons sauvages, crème d'oseille, parmesan, sabayon	27
Canard Colvert rôti, cuisse braisé, abattis, maïs torréfié	28

EN SUGGESTION

Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition

(en quantité limitée)

34

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Figues de Sollies confites et crues, mousse aux feuilles, sorbet à la tagette, tonka	13
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré	12