



STARTERS



Lobster ravioli, bisque emulsion,

Green apple and coriander

17.00 €

Thin mushroom tart,

Cévennes sweet onion confit, arugula

12.00 €

Crispy black pudding by Christian Para, with black truffles

Fried mushrooms

14.00 €

Fried frog legs, garlic & liquorice,

Parsley coulis, root vegetable muslin

16.00 €

Jerusalem artichoke cream with hazelnut

White ham espuma

16.00 €



MAIN COURSES



Black Angus beef tab, Confit of shallots

Roasted potatoes, pan-fried seasonal mushrooms.

26.00 €

Duroc olive pork crisp, low temperature, teriyaki lacquer

Seasonal quinoa, Greek yogurt and homemade kimchi.

24.00 €

« Chicons au gratin » revisited,

Bigorre black ham, béchamel espuma,

crispy Comté 24 months

22.00 €

Zander fillet in herb crust

Bulgur risotto with seasonal vegetables, white butter,

24.00 €

Crayfish tail roasted in truffle butter,

Butternut cream, sautéed gnocchi

34.00 €

The chef also offers a vegetarian plate,
depending on the products of the moment

€ 22.00



DESSERTS

« Eclair » like profiteroles

Homemade vanilla ice cream, homemade whipped cream and hot chocolate

9.00 €

Café-Garage-style lemon pie

9.00 €

Caramelized house tatin

Isigny cream

9.00 €

Dark chocolate fondant, artisanal vanilla ice cream

9.00 €

Plate of mature cheeses

Selection of the Fromagerie by Etienne Boissy

MoF Master cheese maker

14.00 €

EXTRAIT CARTE DES VINS

Espagne

5 Fincas

8,00 € 39,00 €

Emporda - Espagne

Cirus « Gros Manseng Sauvignon »

5,00 € 22,00 €

Côtes de Gascogne - Domaine Brumont

Chardonnay Bacalhoa

35,00 €

Domaine Bacalhoa - Portugal

Sud Ouest

Cirus « Tannat - Merlot »

5,00 € 22,00 €

Côtes de Gascogne - Domaine Brumont

Givry 1er Cru - Champ Nalot

46,00 €

Extra libre « Malbec »

39,00 €

Cahors - Château du cèdre.

Muscadet- Clos Armand

33,00 €

Michel Delhommeau - Muscadet Sèvre & Maine

Château Bouscassé

39,00 €

Madiran - Domaine Brumont

Viognier - Villa Demétiac

6,00 € 25,00 €

Pays d'Oc

La folle noire

26,00 €

Fronton - Domaine le Roc

Pouilly fumé « Sauvignon »

42,00 €

Loire - Les Lumeaux

Rhône

Pourpre

39,00 €

Rhône - Domaine Gramenon—Maxime François Laurent

Domaine Chanelet « Chardonnay »

6,00 € 25,00 €

Languedoc

Languedoc

Esporaio

37,00 €

Portugal

Les Creisses

36,00 €

Languedoc - Philippe Chesnelong