



Entrée

- Foie gras poêlé aux lychees 12
Foie gras des Landes, poêlé et déglacé au thé à la rose, accompagné de Litchis
- Velouté de potiron 8
Potiron, tome fraîche de l'Aubrac, chips de ventrèche
- Salade de saison 8
Chicons, mâche et gressins juste assaisonnés
- Tarte retournée 8
Tarte retournée au boudin noir traditionnel d'Auvergne, pommes et mesclun d'herbes
- Emincé de bœuf mariné 9
Émincé de bœuf, servi saignant, tandoori et sésame, céleri rave, pomme Grany Smith
- Tartare de bar 10
Bar de ligne de méditerranée, mangue au poivre de Kampot, vinaigrette de bigorneaux (préparé minute)
- Tartine vieille canaille 8
Pièce entière de lapin du Poitou confit, pruneaux au vin, poivre et laurier, petit verre de Calvados

Plats

- Volaille au foin 13
Cocotte de poulet de Bresse au beurre demi-sel, pommes de terre du Touquet et pomme fruit
- Belle pièce du boucher 240 grs 16
Pavé de bœuf charolais du bourbonnais, gratin dauphinois au romarin
- Loup poêlé 17
Loup de mer de méditerranée péché à la ligne, moelle rôtie, mousseline de topinambours à la vanille jus court au rioja
- Magret de canard 15
Magret de canard des Landes, fruit de la passion, carottes glacées à l'orge
- Souris d'agneau 15
Agneau fermier du bourbonnais rôti, clémentines corses, pommes de terre du Touquet écrasées à la fourchette, beurre demi-sel
- Noix de Saint-Jacques 180 grs 18
St Jacques en fricassée, pleurotes à la ventrèche de porc fermier d'Auvergne, caramel au porto
- Féroce de cochon 13
Cochon de lait fermier au piment d'Espelette, bananes Fressinet, purée de céleri

Dessert

- Crème de noisettes 6
Crème cuite à la noisette et maïs confit à l'orange
- Tiramisu 6
Tiramisu à la crème de marron et fraise Tagada
- Tarte Tatin 6
Tarte Tatin aux coings, sorbet au cidre fermier
- Mi-cuit au chocolat 6
Mi-cuit au chocolat de Bayonne et piment d'Espelette
- Beignets de truffes au chocolat 7
Beignets de truffes au chocolat et au champagne, glace à la griotte
- Pain des Enfants Perdus 6
Pain perdu, caramel lacté à la rose, pétales de rose, barbe à papa, sorbet à la rose

Sel : Sel de Guérande - Poivre : Poivre de la région de Kampot, Cambodge

Viande de bœuf : charolais du bourbonnais label rouge - Viande de porc : fermier d'auvergne label rouge

Ouvert tous les jours service de 12H à 14H30 et de 20H à 23H, le vendredi et le samedi de 20H à Minuit, brunch le dimanche 12H à 16H.

PROVISoirement NOUS N'ACCEPTONS PAS LA CB