

LA CARTE

DU 14 AU 22 FÉVRIER

ENTRÉES

FRENCH TOAST DE BOUDIN DE BIGORRE 13€

Condiment cornichon, salade de trévis, pickles
moutarde, pomme rôtie

RAVIOLES DE LANGOUSTINES 16€

Bisque corsée et hollandaise à la cardamome

BAO GRILLÉS AUX BLETTES FUMÉES ET TOMME DE VACHE 12€

Brioche vapeur chinoises grillés garnis aux blettes et
tomme de vache, sauce moutarde, miel, piment doux

PLATS

POISSON DU JOUR, CHOU-FLEUR À LA VANILLE 28€

Poisson du jour, mousseline de chou-fleur à la vanille,
granola de noisettes, sauce iodée

BALLOTINE DE VOLAILLE, FOIE GRAS ET CITRON CONFIT 27€

Ballotine de volaille au foie gras, citron confit et estragon,
purée de pommes de terre au beurre fumé, crumble de
ventrèche, jus au Madère

CHOU FARCI, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES AU VIN JAUNE 26€

Chou farci, champignons et châtaignes au vin jaune,
espuma de cancoillotte au vin jaune, jus végétal
crumble de brioche grillée

DESSERTS

CHOCOLAT & PIMENT 12€

Ganache et fondant au chocolat, confiture de piment
glace au piment d'espelette

POIRE POCHÉE, DULCE AU MISO, PAIN PERDU 11€

Poire pochée, espuma de pain perdu, dulce au miso

FROMAGES 12€

Sélection de fromages fermiers, condiment maison

LA CARTE

FEBRUARY 14th to 22th

STARTERS

BIGORRE BLACK PUDDING FRENCH TOAST 12€
Gherkin condiment, Treviso salad, mustard seed pickles, roasted apple

LANGOUSTINE RAVIOLI 16€
Rich langoustine bisque, cardamom hollandaise

GRILLED BAO BUNS WITH SMOKED SWISS CHARD & TOMME 13€
Grilled Chinese steamed buns filled with smoked Swiss chard and cow's milk tomme, mustard, honey and mild chilli sauce

MAINS

CATCH OF THE DAY, VANILLA CAULIFLOWER 28€
Catch of the day, vanilla cauliflower mousseline, hazelnut granola, iodised sauce

POULTRY BALLOTINE, FOIE GRAS & PRESERVED LEMON 27€
Poultry ballotine with foie gras, preserved lemon and tarragon, smoked butter mashed potatoes, ventrèche crumble

STUFFED CABBAGE, MUSHROOMS & CHESTNUTS, VIN JAUNE 26€
Stuffed cabbage with mushrooms and chestnuts cooked in Vin Jaune, vegetable jus glaze, Vin Jaune cancoillotte espuma, toasted brioche crumble

DESSERTS

CHOCOLATE & CHILLI 12€
Chocolate ganache and molten chocolate cake, chilli jam, Espelette pepper ice cream

POACHED PEAR, MISO DULCE & FRENCH TOAST 11€
Poached pear, French toast espuma, miso dulce

CHEESES 12€
Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote