

### Entrées

Truite des Pyrénées, mangue caramélisée au curry,  
copeaux de noix de coco, poudre d'algues,  
bouillon Dashi à l'eucalyptus

Palet de butternut rôti à la sauge, miroir de jaune d'oeuf,

### Plats

Suprême de volaille , mousseline de carottes jaunes au gingembre,  
navets primeurs glacés, échalion, condiment ail confit, croustillant riz  
soufflé, jus de laquage

Merlu rôti au beurre noisette, crémeux chou-fleur au Timut, Granny  
Smith en texture, brocolis braisés au Zaatar,  
beurre blanc marinière

### Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée au praliné, crème de noisette,  
tuile, sauce chocolat de la maison Origine

Biscuit moelleux aux amandes, crémeux chocolat blanc-  
Bergamote, mandarines en composition , gel aux herbes fraîches

Diner



Entrée-Plat-Dessert	49,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	43,00€
Plat	31,00€

### Entrées

Arancini aux olives et scamorza fumée, crémeux cèpes, champignons de Madiran rôtis, poudre d'olives, émulsion oignons des Cévennes et épices Vandouvan

Gravlax de boeuf séché aux épices Rub-café, céleri-rave en déclinaison, chips de panais, émulsion au poivre de Selim, jus brun végétal

Médaille de cabillaud aux herbes, broccolini rôti à l'huile d'olive, oeufs de truite, jus vert à la chlorophylle de cerfeuil et réglisse

### Plats

Pressé d'épaule d'agneau aux épices cajun, butternut en texture, fenouils braisés, condiment aux olives de Kalamata et amandes torréfiées, émulsion fenouil, abricot poché, jus de braisage

Magret de canard de Dordogne basse température, déclinaison de carottes, chou-fleur rôti, gel de raisin Chasselas au poivre de Tellichery, pickles, émulsion végétal, jus court aux épices bazar

Maigre rôti, crémeux de topinambour à l'ail noir, rutabaga, gel citron - mélisse, poireaux braisés au vin jaune du Jura, coings confits aux amandes, sauce petit-lait au haddock fumé

### Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Crémeux chocolat Tuma Yellow 80%, moelleux aux noix du Périgord, confit de bananes caramélisés, tuile au cacao, gel estragon-céleri branche, gruë de cacao

Palet breton à la farine de châtaigne, ganache chocolat blanc-potimarron, marrons glacés, gel cointreau, zestes d'agrumes confits à la réglisse

Crème légère à la vanille de Madagascar, brioche perdue, riz au lait, poudre de pain brûlé, émulsion levure, sauce au caramel beurre salé

