

## Menu déjeuner 39€

**Boissons comprises (vin, eau, café)**  
**Vin du jour en apéritif à 6€**

### Entrées

**Moules de Méditerranée croustillantes**  
Fenouil et émulsion safranées

Ou

**Comme un pot-au-feu de bœuf et haricots tarbais**  
Légumes d'hiver  
Bouillon ail et persil

### Plats chauds

**Poularde de la ferme de Laudrine**  
Contisée au beurre de citron  
Pommes de terre fondantes de chez Rudy  
Coulis de champignon

Ou

**Merlu de ligne rôti au beurre demi-sel**  
Crèmeux de céleri  
Emulsion pomme verte

Ou

**Risotto carnaroli aux châtaignes et potimarron**  
Une crème légère à l'eau de noix

### Fromage et desserts

**Comté affiné 24 mois de chez Sena**  
Miel de bourdaine

Ou

**Tartare de kaki aigre doux**  
Perles du Japon croustillantes  
Un sorbet maison

Ou

**La noisette dans tous ses états**  
Une glace maison

## Menu gastronomique 70€

**Hors boissons**  
**Pour l'ensemble des convives**

### Entrée

**Pour commencer...**

Foie gras de canard et bœuf gascon  
Mini-légumes bio de la Vallée des Deux Sources  
Un bouillon gingembre et citronnelle  
\*\*\*

### Poisson

**Pour suivre...**

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine rôties  
Trompettes de la mort et jambon Ibérique Bellota  
Un fumet des bardes infusé au laurier  
\*\*\*

### Viande

**Pour continuer...**

Filet de bœuf Aubrac  
Tartare et caviar Daurenki de chez Petrossian  
Onctuosité de haricots Tarbais  
\*\*\*

### Dessert

**Pour terminer...**

Comme un mille-feuille  
Courge butternut, orange et café  
Noix de pécan caramélisées et glace maison

**Du 29 Novembre au 24 Décembre 2018**  
**Du lundi au vendredi midi**  
**(Brunch le samedi et le dimanche)**