

## Menu déjeuner 39€

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

### Entrées

**Le hareng pommes à l'huile**

A ma façon  
Aux herbes sauvages de chez Rudy  
Ou

**Velouté de pain grillé**

Jaune d'œuf confit, châtaigne et lard de Colonnata  
Croûtons de seigle

### Plats chauds

**Poitrine de cochon Capelin confite 12 heures**

Carotte fane croustillante et condiments  
Un jus caramélisé  
Ou

**Lieu jaune de ligne et tempura de poulpe**

Poireaux du Gers confits  
Hollandaise comme un aioli  
Ou

**Gnocchis de pomme de terre truffés**

Liés au vieux parmesan  
Pickles de potimarron

### Fromage et desserts

**Fromages affinés par la maison Sena**

Une marmelade maison  
Ou

**Pomme caramélisée de chez Rudy**

Brioche perdue et glace façon tatin  
Ou

**Poire, gianduja et noix de pécan**

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  
Purée de potimarron confit  
Emulsion des bardes infusée au café  
\*\*\*

### Viande

**Pour continuer...**

Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras  
Mesclun champêtre de chez Rudy  
Vinaigrette à la truffe de saison  
Jus de pigeon  
\*\*\*

### Dessert

**Pour terminer...**

Tarte fine feuilletée au chocolat grand cru et truffe noire  
Crème brûlée chocolat et glace vanille truffée

**Du 06 Février au 27 Février 2019**  
**Du lundi au vendredi midi**  
**(Brunch le samedi et le dimanche)**