

Automne 2018 | La Carte

Les Premices

Œuf de ferme & safran Bio de Pays
confit en surprise, variété de courges et condiments
35 €

Noix de coquilles Saint Jacques Française
Fumet de cèpes, d'autres rôtis, sarrasin
40 €

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal
foie frais de canard de Robert Dupérier
rôti aux artichauts, chorizo ibérique et coriandre
38 €

Coquillages & caviar
cuits, crus, granité iodé
39 €

La Mer & La Terre

Rougets de roche
panais & brocoletti, condiment abricot fermenté
jus carnassier
45 €

Bar Sauvage
nage de coquillages à la verveine
topinambours, chou vert
52 €

Bœuf de race Française
céleri fondant-glacé, châtaigne grillée, anchois fumé
48 €

Chevreuril de chasse
courges, timut, jus à la chartreuse
49 €

Le Sucre

Chocolat grand cru
soufflé, sorbet, grué
16 €

Figues violettes
pochée au vin, pain d'épice, pulpe poivrée
17 €

Poires Williams
jeu de textures, opaline croustillante
19 €

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille, ganache fève de tonka, granité
18 €

Fromages fermiers affinés
sélection Michael Fleury
22 €

Déjeuner | Octobre 2018

Thon rouge de Méditerranée
pêche locale artisanale
mi-cuit-mariné, légumes de saison à cru

Pigeon de Racan
rôti, la cuisse confite
jeunes betteraves, jus au marsalla, amandes

Ou

Encornet farci-braisé à la Niçoise
jus de bouillabaisse, blettes mozaic & rutabaga

L'idée d'un Paris-Brest
streuzel, mousseline praliné

2 Verres de Vin (12 Cl)
1/2 Eau * Hors Chateldon
Café & mignardises

48 €

Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

Balade

Œuf de ferme & safran Bio de Pays
confit en surprise, variété de courges et condiments

Rouget de roche
panais & brocoletti, condiment abricot fermenté, jus carnassier

Bœuf de race Française
céleri fondant-glacé, châtaigne grillée, anchois fumé

Poires Williams
jeu de textures, opaline croustillante

75 € | accord mets et vins 38 €

Dégustation

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal
foie frais de canard de Robert Dupérier
rôti aux artichauts, chorizo ibérique et coriandre

Noix de coquilles Saint Jacques Française
Fumet de cèpes, d'autres rôtis, sarrasin

Bar Sauvage
nage de coquillages à la verveine, topinambours, chou vert

Chevreuil de chasse
courges, timut, jus à la chartreuse

Figues violettes
pochée au vin, pain d'épice, pulpe poivrée

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille, ganache fève de tonka, granité

98 € | accord mets et vins 48 €

Immersion

Sébastien vous fait rentrer dans son univers
autour de ses créations de saisons
en 8 touches de goûts

130 € | accord mets et vins 69 €