

# À LA CARTE

## ENTRÉES

### LA LANGOUSTINE - 26 €

Juste marinée, condiments autour de l'algue et des agrumes, bouillon dashi

### LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES - 23 €

Poêlé, betteraves glacées, pickles de mûres, jus de canard au vin rouge et épices

## PLATS

### LE LIEU JAUNE SAUVAGE - 35 €

À l'étuvée, embeurrée de chou vert aux coquillages

### LA POITRINE DE COCHON DU SUD OUEST - 33 €

Rôtie au beurre fumé, pâte de citron, carotte confite, gel d'extraction de carotte et clémentine, Jus de cochon à l'ail noir

### L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 11 €

Confit d'oignons rouges et myrtilles

## DESSERTS

### LA POMME - 12 €

Fondante dans l'esprit d'une tatin, coulis de Granny Smith,  
Crème infusée à la verveine

### LE CHOCOLAT VALRHONA ET LA TRUFFE NOIRE - 15 €

Crèmeux au chocolat noir 70%, praliné noisette et truffe, glace à la crème fraîche des Alpes, crème chantilly à la truffe, fines tuiles au chocolat

# MENUS

## DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « LA MARNE »  
Menu élaboré au fil du marché

Entrée - Plat ou Plat – Dessert - 32 €  
Entrée - Plat - Dessert - 38 €

## MENU CARTE BLANCHE

Une immersion dans l'univers du chef en plusieurs temps,  
Dictée par ce que la nature nous offre au fil de la saison.

En 4 temps - 65 €

En 7 temps - 85 €

(Afin de profiter pleinement de l'expérience en 7 temps, dernière prise de  
commande à 21h00)

Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la  
même pour l'ensemble de la table.

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie, intolérance ou contrainte  
alimentaire lors de votre réservation.