

LA CARTE

STARTERS

COCOTTE EGG SEALED WITH CHORIZO VELOUTE AND CORIANDER	14 €
THIN GOAT CHEESE TART WITH CONFIT TOMATOES AND PESTO	16€
LAYERED DUCK TERRINE WITH BACON "FOIE GRAS, DUCK BREAST, CHICKEN," PISTACHIOS, AND LITTLE GEM LETTUCE	16 €

MAIN COURSES

GRILLED RED SEABREAM FILLET, CHICORY AND WHITE ONION FONDUE, POMMES ANNA, AND SAUCE VIERGE	26 €
LARDED CHICKEN MAESTRO, FOREST MUSHROOM STUFFING, SPICED JUS, CRUNCHY VEGETABLES, AND MASHED POTATOES	26 €
IBERIAN PORK TENDERLOIN, MUSTARD SAUCE, STIR-FRIED VEGETABLES, AND POTATOES GALETTE	26 €
AUBRAC BEEF BURGER WITH MELTED GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, GRILLED PANCETTA, TOMATO & SESAME PEPPER BUN, SERVED WITH PONT NEUF POTATOES	25 €
VEGETARIAN PLATE	24 €

DESSERTS

CHEESE PLATE	9€
FROZEN DARK CHOCOLATE PAVLOVA WITH CHANTILLY CREAM	7 €
TARTE TATIN WITH BOURBON VANILLA ICE CREAM	8 €
CARAMEL CREME BRULEE	8 €
CHOCOLATE FONDANT WITH PISTACHIO CENTER, CREME ANGLAISE, AND BOURBON VANILLA ICE CREAM	8 €
GOURMET COFFEE	8 €



Notre chaque plat proposé est le fruit d'une sélection rigoureuse de produits frais, acquis quotidiennement. Nous sommes fiers de vous offrir une expérience culinaire qui met à l'honneur le meilleur de ce que la terre nous offre, garantissant ainsi des saveurs authentiques et la fraîcheur de nos mets.