



M E N U

inspiration

90 €

Amuse-bouche

Entrée au choix STARTER OF YOUR CHOICE

CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN BLUE CRAB

La chair à la cébette et au cédrat, mousseline de petit pois à l'huile d'olive et amandes croquantes, jus de tête émulsionné
Meat with spring onions and citron, pea mousseline with ripe fruity olive oil and crunchy almonds, emulsified head juice

TOMATES ANANAS DE PATRICK FARGET PINEAPPLE TOMATOES FROM PATRICK FARGET

Marinées à la verveine du jardin, compression à l'eau de tomate et au piment d'Espelette, crème battue à l'extrait de verveine, et poudre d'olive noire
Marinated with verbana from the garden, compressed with tomato water and Espelette pepper, whipped cream with verbana extract and black olive powder

Plat au choix MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

CANARD DU QUERCY QUERCY DUCK

Le filet, cuit doucement et terminé au barbecue, aubergine de Patrick Farget laquée à la mélasse de grenade, crème onctueuse d'aubergine et jus de canard
Slow cooked and finished on the barbecue, Patrick Farget's eggplant glazed with pomegranate molasses, creamy eggplant cream and duck jus

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN AMBERJACK

Juste snackée, mousseline de courgette aux baies sauvages Mac-Hung, pressé de courgette et basilic gratiné aux pignons de pin, sauce à manger dans l'esprit d'un pesto
Just seared, zucchini mousseline with wild berries Mac-Hung, pressed zucchini and basil, gratin with pine nuts, « sauce à manger » in the spirit of a pesto

Dessert au choix DESSERT OF YOUR CHOICE

CHOCOLAT MILLOT 74% BIO, à déguster à la main MILLOT 74% ORGANIC CHOCOLATE, to enjoy by hand

Brioche chocolat et menthe, confit d'orange et kalamansi, mousseline onctueuse au chocolat tiède et sorbet aux feuilles de combava
Chocolate and mint brioche, orange and kalamansi confit, smooth warm chocolate mousse, combava leaf sorbet

LES PRUNES PLUMS

En chaud/froid, sablé croustillant, crémeux à la feuille de tagètes et coulis de prune infusé à l'extrait de jasmin
Hot and cold, crispy shortbread, creamy marigold leaf and plum coulis infused with jasmine extract

Mignandises