

LE CERCLE DE MONTAIGN&

ENTRÉES

Œuf parfait confit à 64° Espuma de haricots fumés, magret séché & émulsion à l'ail noir	15
Truite des Pyrénées en gravelax Betteraves en textures & crème au vinaigre de pin	18
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest Farz au sarrasin & condiment à la mandarine fermentée	23

PLATS

Poisson sauvage de nos côtes Grillé au barbecue, écume au safran et piment d'espelette & petit épeautre au potimarron	28
Noix de Saint-Jacques Sauce au champagne, purée choux-yuzu & condiment agrumes	33
Canard du Périgord (origine France) Carottes confites, crème de carottes à l'immortelle & jus corsé à la noix noire	28
Faux-filet de boeuf race Normande (origine France) Jus au poivre de Sichuan, pomme croquette aux champignons & mayonnaise à la livèche	37
Risotto de petit épeautre Crème de courge & ecume au piment et safran	21

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	14
Clémentine corse IGP & poivre de Timut Pain de Gênes, mousse au fromage blanc & sorbet clémentine	12
Pavlova à la pomme verte et aux kiwis Sorbet granny smith, crémeux au verjus & lait ribot	12
Le Palet Gallien Biscuit moelleux, mousse chocolatée 75 % & praliné noisette	12

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (midi uniquement)

37

Velouté de courges

Émulsion chorizo Bellota & brioche toastée

Suprême de poulet jaune du Périgord

Jus à la citronnelle & pressé de pommes de terre aux algues

Entremets pistache-framboise & fève de tonka

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES

87

Truite des Pyrénées en gravelax

Betteraves en textures & crème au vinaigre de pin

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest

Farz au sarrasin & condiment mandarine fermentée

Noix de Saint-Jacques

Sauce au champagne, purée choux-yuzu & condiment agrumes

Faux-filet de boeuf race Normande

Jus au poivre de Sichuan, pomme croquette aux champignons & mayonnaise à la livèche

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix

Parmi notre sélection à la carte

STARTERS

64° Candied Egg Smoked bean espuma, dried duck breast & black garlic emulsion	15
Pyrenean trout “gravelax-style” Beetroot in textures & pine vinegar cream	18
Duck foie gras “IGP Sud-Ouest” Buckwheat farz & fermented mandarin condiment	23

MAIN COURSE

Wild fish from our coasts Barbecued, saffron and Espelette pepper foam & spelt with pumpkin	28
Northern French scallops Champagne sauce, yuzu-cabbage purée & citrus condiment	33
Périgord duck (origin France) Candied carrots, immortelle-infused carrot cream & black walnut jus	28
Beef sirloin (origin France) Sichuan pepper jus, mushroom and potato croquette & lovage mayonnaise	37
Spelt risotto Pumpkin cream & saffron and Espelette pepper foam	21

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Crémère	14
Corsican clementine & Timut pepper Genoa cake, fresh cheese mousse & clementine sorbet	12
Green apple and kiwi Pavlova Granny Smith sorbet, verjuice cream & buttermilk sauce	12
Le Palet Gallien Moist biscuit, 75% dark chocolate mousse & hazelnut praline	12

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

37

Pumpkin Velouté

Chorizo Bellota emulsion & toasted brioche

Yellow Périgord Chicken Supreme

Lemongrass jus & seaweed potato millefeuille

Pistachio–Raspberry cake & Tonka Bean

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS

87

Pyrenean trout “gravelax-style”

Beetroot in textures & pine vinegar cream

Duck foie gras “IGP Sud-Ouest”

Buckwheat farz & fermented mandarin condiment

Northern French scallops

Champagne sauce, yuzu–cabbage purée & citrus condiment

Beef sirloin

Sichuan pepper jus, mushroom and potato croquette & lovage mayonnaise

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice

From our à la carte selection