

ENTRÉES

Truite des Pyrénées Gravlax au moromi, ponzu & raddichio braisé	18
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest Fine gelée au vin chaud & condiment patxaran-cassis	23

PLATS

Noix de Saint-Jacques Sauce au champagne, purée choux-yuzu & condiment agrumes	33
Faux-filet de boeuf race Normande (origine France) Jus au poivre de Sichuan, pomme croquette aux champignons & mayonnaise à la livèche	37
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	21

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	14
Cheesecake d'Isigny Coing aux saveurs d'hiver, sorbet muscat & lait ribot vanillé	12
Pavlova aux agrumes Sorbet citron confit, meringue croquante & jus d'hibiscus	12
Fine tartelette chocolat Praliné cacahuètes, espuma chocolat & gingembre confit	12

LE CERCLE DE MONTAIGN&

ENTRÉES

Truite des Pyrénées Gravlax au moromi, ponzu & raddichio braisé	18
Noix de Saint-Jacques (réalisable en portion plat +12€) Sauce au champagne, purée choux-yuzu & condiment agrumes	21
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest Fine gelée au vin chaud & condiment patxaran-cassis	23

PLATS

Poisson sauvage de nos côtes Grillé au barbecue, écume au safran et piment d'espelette & petit épeautre au potimarron	28
Pintade fermière des Landes Suprême farci au curry breton, billat de maïs croustillant, ail noir & jus à l'olive Kalamata	29
Faux-filet de bœuf - Race Pie noire (origine France) Au barbecue, gnocchi aux algues, pak-choï & jus fumé au piment d'Espelette	37
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	21

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	14
Cheesecake d'Isigny Coing aux saveurs d'hiver, sorbet muscat & lait ribot vanillé	12
Pavlova aux agrumes Sorbet citron confit, meringue croquante & jus d'hibiscus	12
Fine tartelette chocolat Praliné cacahuètes, espuma chocolat & gingembre confit	12

MENU DU MARCHÉ (spécial fêtes de fin d'année) 45

Carpaccio de Saint-Jacques, gel mandarine
Marinade Yuzu Kusho

Suprême de volaille farcie au foie gras, pressé de pommes de terre
Kalamata, Jus Sichuan

Bûche vanille, crémeux chocolat 70%
Praliné noisette

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES (Pour l'ensemble de la table) 87

Truite des Pyrénées
Gravlax au moromi, ponzu & raddichio braisé

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest
Fine gelée au vin chaud & condiment patxaran-cassis

Noix de Saint-Jacques
Sauce au champagne, purée choux-yuzu & condiment agrumes

Faux-filet de boeuf - Race Pie noire
Au barbecue, gnocchi aux algues, pak-choï & jus fumé au piment
d'Espelette

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix
Parmi notre sélection à la carte

LE CERCLE DE MONTAIGN&

STARTERS

Pyrenean trout Moromi gravlax, ponzu & braised radicchio	18
Duck foie gras “IGP Sud-Ouest” Mulled wine jelly & patxaran-blackcurrant condiment	23

MAIN COURSE

Northern French scallops Champagne sauce, yuzu-cabbage purée & citrus condiment	33
Beef sirloin (origin France) Sichuan pepper jus, mushroom and potato croquette & lovage mayonnaise	37
A vegetarian option is available upon request	21

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Crèmerie	14
Isigny Cheesecake Winter-spiced quince, muscat sorbet & vanilla-flavored buttermilk	12
Citrus Pavlova Candied lemon sorbet, crisp meringue & hibiscus juice	12
Chocolate Tartlet Peanut praline, chocolate espuma & candied ginger	12

LE CERCLE DE MONTAIGN&

STARTERS

Pyrenean trout Moromi gravlax, ponzu & braised radicchio	18
Northern French scallops (available as a main course portion +€12) Champagne sauce, yuzu-cabbage purée & citrus condiment	21
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Mulled wine jelly & patxaran-blackcurrant condiment	23

MAIN COURSE

Wild fish from our coasts Barbecued, saffron and Espelette pepper foam & spelt with pumpkin	28
Free-range Landes guinea fowl Stuffed supreme with Breton curry, crispy corn billat, black garlic & Kalamata olive jus	29
Beef sirloin steak (origin France) Barbecued, seaweed gnocchi, pak choi & smoked Espelette pepper jus	37
A vegetarian option is available upon request	21

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Crèmerie	14
Isigny Cheesecake Winter-spiced quince, muscat sorbet & vanilla-flavored buttermilk	12
Citrus Pavlova Candied lemon sorbet, crisp meringue & hibiscus juice	12
Chocolate Tartlet Peanut praline, chocolate espuma & candied ginger	12

THE MARKET MENU (festive end-of-year special) 45

Scallop carpaccio, mandarin gel
Yuzu kosho marinade

Chicken supreme stuffed with foie gras, potato press
Kalamata olives, Sichuan jus

Vanilla Yule log, 70% dark chocolate crémeux
Hazelnut praline

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS (Must be ordered by the whole table) 87

Pyrenean trout
Moromi gravlax, ponzu & braised radicchio

Duck foie gras "IGP Sud-Ouest"
Mulled wine jelly & patxaran-blackcurrant condiment

Northern French scallops
Champagne sauce, yuzu-cabbage purée & citrus condiment

Beef sirloin steak
Barbecued, seaweed gnocchi, pak choi & smoked Espelette pepper jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice
From our à la carte selection