

AU DÉJEUNER

ENTRÉES

Petits pois au barbecue & truffe d'été Espuma à la truffe d'été & velouté de cosses au poivre vert	18
Sashimi de thon de nos côtes Mariné à l'huile de Sichuan, velours de shiso & sorbet à la framboise	21

PLATS

Lotte nacrée au furikake Gnocchi de carotte, crème de piquillos & sauce homardine au piment chipotle	32
Médailon de veau au barbecue (Origine France) Purée d'aubergine, bihia de maïs au basilic, ail noir & jus corsé à la citronnelle	35
Risotto à la truffe d'été Crème d'aubergine & condiment à l'ail noir	29

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	14
Abricots de Moissac Blanc-manger à l'amande, sorbet à la tagète & cœur coulant à l'abricot	12
Pavlova Crèmeux à la fraise et au vin rouge, sorbet fraise acidulé & marmelade de fraise au poivre voatsiperifery	12
Chocolat 66% & Café Gavotte croustillante au cacao, glace noisette-café & espuma grué de cacao	12

LE CERCLE DE MONTAIGN&

AU DÎNER

ENTRÉES

Petits pois au barbecue & truffe d'été Espuma à la truffe d'été & velouté de cosses au poivre vert	18
Sashimi de thon de nos côtes Mariné à l'huile de Sichuan, velours de shiso & sorbet à la framboise	21
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest Poêlé, cerises confites, praliné de graines de courge & écume au pollen	23

PLATS

Lotte nacrée au furikake Gnocchis de carotte, crème de piquillos & sauce homardine au piment chipotle	32
Canard des Landes cuit sur coffre (Origine France) Courgette jaune en tempura, condiment à l'abricot & jus au thé noir et aux fleurs de bleuet	29
Médailon de veau au barbecue (Origine France) Purée d'aubergine, bihia de maïs au basilic, ail noir & jus corsé à la citronnelle	35
Risotto à la truffe d'été Crème d'aubergine & condiment à l'ail noir	29

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	14
Abricot de Moissac Blanc-manger à l'amande, sorbet à la tagète & cœur coulant à l'abricot	12
Pavlova Crèmeux à la fraise et au vin rouge, sorbet fraise acidulé & marmelade de fraise au poivre voatsiperifery	12
Chocolat 66% & Café Gavotte croustillante au cacao, glace noisette-café & espuma grué de cacao	12

Prix nets en €, service compris.

LA CARTE

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (Midi uniquement)

Croustillant de merlu

Poivron jaune confit, chorizo ibérique & condiment à la tagète

Faux-filet de bœuf grillé au barbecue

Purée de pommes de terre crémeuse & cébette braisée, jus corsé à l'ail noir

Pêche pochée au thé vert

Crèmeux au citron noir et sorbet aux herbes fraîches

FORMULES

Entrée+plat **ou** plat+dessert 28

Entrée+plat+dessert 37

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

Petits pois au barbecue & truffe d'été

Espuma à la truffe d'été & velouté de cosses au poivre vert

Sashimi de thon de nos côtes

Mariné à l'huile de Sichuan, velours de shiso & sorbet à la framboise

Lotte rôtie

Gnocchis de carotte, crème de piquillos & sauce homardine au piment chipotle

Médailon de veau au barbecue

Purée d'aubergine, bihia de maïs au basilic, ail noir & jus corsé à la citronnelle

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix

Parmi notre sélection à la carte

LUNCH

STARTERS

Barbecue-smoked Green Peas & Summer Truffle Summer truffle espuma and green pepper pea-pod velouté	18
Tuna sashimi Marinated in Sichuan oil, shiso cream and raspberry sorbet	21

MAIN COURSE

Furikake-Stuffed Monkfish Carrot gnocchi, piquillo pepper cream and chipotle lobster sauce	32
Barbecued veal medallion (Origin France) Eggplant purée, basil and crispy corn, black garlic and lemongrass jus	35
Summer Truffle Risotto Eggplant cream and black garlic condiment	29

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	14
Moissac Apricot Almond blancmange, marigold sorbet and apricot jam	12
Pavlova Strawberry and red wine crémeux, strawberry marmalade with Voatsiperifery pepper	12
66% Chocolate & Coffee Crispy cocoa gavotte, hazelnut coffee ice cream, and cocoa nib espuma	12

DINNER

STARTERS

Barbecue-smoked Green Peas & Summer Truffle Summer truffle espuma and green pepper pea-pod velouté	18
Tuna Sashimi Marinated in Sichuan oil, shiso cream & raspberry sorbet	21
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Pan-seared, candied cherries, squash praline & pollen espuma	23

MAIN COURSE

Furikake-Stuffed Monkfish Carrot gnocchi, piquillo pepper cream and chipotle lobster sauce.	32
Roasted duck breast (Origin France) Yellow zucchini tempura, apricot condiment and black tea & cornflower jus	29
Barbecued veal medallion (Origin France) Eggplant purée, basil and crispy corn, black garlic and lemongrass jus	35
Summer Truffle Risotto Eggplant cream and black garlic condiment	29

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	14
Moissac Apricot Almond blancmange, marigold sorbet and apricot jam	12
Pavlova Strawberry and red wine crèmeux, strawberry marmalade with Voatsiperifery pepper	12
66% Chocolate & Coffee Crispy cocoa gavotte, hazelnut coffee ice cream, and cocoa nib espuma	12

OUR MENUS

LE CERCLE DE MONTAIGN&

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

Crispy hake

Confit yellow bell pepper, Iberian chorizo & tagetes condiment

Barbecued beef striploin

Creamy mashed potatoes, braised shallot & rich black garlic jus

Green tea-poached peach

Black lemon cream and fresh herb sorbet

SET MENUS

Starter + Main or Main + Dessert 28

Starter + Main + Dessert 37

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

Barbecue-smoked Green Peas & Summer Truffle

Summer truffle espuma and green pepper pea-pod velouté

Tuna Sashimi

Marinated in Sichuan oil, shiso cream & raspberry sorbet

Seared Monkfish

Carrot gnocchi, piquillo pepper cream and chipotle lobster sauce

Barbecued veal medallion

Eggplant purée, basil and crispy corn, black garlic and lemongrass jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice

From our à la carte selection