

AU DÉJEUNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées	19
Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	23
Mariné au St-Germain, raisins au verjus, sureau & focaccia à l'épine-vinette	

PLATS

Thon Patudo mi-cuit	30
Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert et curry	
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne)	35
Poireaux braisés, crème de haricots coco fumée & jus au poivre de Timut	
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	15
Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	
Pêche blanc & yuzu	13
Crèmeux au thé vert, sorbet pêche & mélisse, cœur coulant au yuzu	
Pavlova	13
Crèmeux à la fraise et au vin rouge, sorbet fraise acidulé & marmelade de fraise au poivre voatsiperifery	
Chocolat 66% & Café	13
Gavotte croustillante au cacao, glace noisette-café & espuma grué de cacao	

LE CERCLE DE MONTAIGN&

AU DÎNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées	19
Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	
Poulpe au barbecue & Guanciale	21
Sabayon au vadouvan, haricots verts & oignon brûlé	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	23
Mariné au St-Germain, raisins au verjus, sureau & focaccia à l'épine-vinette	

PLATS

Thon Patudo mi-cuit	30
Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert et curry	
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne)	35
Poireaux braisés, crème de haricots coco fumée & jus au poivre de Timut	
Médailon de veau rôti (Origine France)	32
Aubergines confites à la sauce hoisin, crème de portobello, truffe d'été & jus au miso rouge	
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	15
Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	
Pêche blanche & yuzu	13
Crèmeux au thé vert, sorbet pêche & mélisse, cœur coulant au yuzu	
Pavlova	13
Crèmeux à la fraise et au vin rouge, sorbet fraise acidulé & marmelade de fraise au poivre voatsiperifery	
Chocolat 66% & Café	13
Gavotte croustillante au cacao, glace noisette-café & espuma gruée de cacao	

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (Midi uniquement)

Raviole de bœuf au shiso
Bouillon miso, prunes sauvages

Maigre grillé
Butternut confit, oignons rouges, écume de homard au curry rouge

Choux craquelin
Ganache montée noix de pécan, caramel au beurre salé

FORMULES

Entrée+plat ou plat+dessert	28
Entrée+plat+dessert	37

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

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest
Mariné au St-Germain, raisins au verjus, sureau & focaccia à l'épine-vinette

Tomate ananas & moules marinées
Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert

Thon Patudo mi-cuit
Conchiglionis farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert et curry

Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue
Poireaux braisés, crème de haricots coco fumée & jus au poivre de Timut

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix
Parmi notre sélection à la carte

LUNCH

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Summer truffle espuma and green pepper pea-pod velouté	19
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" St-Germain Marinade, Verjus Grapes, Elderflower & Barberry Focaccia	23

MAIN COURSE

Seared Patudo tuna Conchiglioni stuffed with feta & Kalamata olives, green crab & curry jus	30
Barbecued Simmental beef sirloin (origin: Germany) Braised leeks, smoked coco bean cream & Timut pepper jus	35
A vegetarian option is available upon request	23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	15
White peach & yuzu Green tea cream, peach & lemon balm sorbet, flowing yuzu centre	13
Pavlova Strawberry and red wine crèmeux, strawberry marmalade with Voatsiperifery pepper	13
66% Chocolate & Coffee Crispy cocoa gavotte, hazelnut coffee ice cream, and cocoa nib espuma	13

DINNER

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam	19
Barbecued Octopus & Guanciale Vadouvan Sabayon, Green Beans & Burnt Onion	21
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" St-Germain Marinade, Verjus Grapes, Elderflower & Barberry Focaccia	23

MAIN COURSE

Seared Patudo tuna Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus	30
Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) Braised leeks, smoked coco bean cream & Timut pepper jus	35
Barbecued veal medallion (Origin France) Candied aubergines with hoisin sauce, portobello cream, summer truffle & red miso jus	32
A vegetarian option is available upon request	23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Baby leaf mesclun with Sauternes dressing	15
White peach & yuzu Green tea cream, peach & lemon balm sorbet, flowing yuzu centre	13
Pavlova Strawberry and red wine crèmeux, strawberry marmalade with Voatsiperifery pepper	13
66% Chocolate & Coffee Crispy cocoa gavotte, hazelnut coffee ice cream, and cocoa nib espuma	13

À LA CARTE

OUR MENUS

LE CERCLE DE MONTAIGN&

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

Beef & Shiso Ravioli
Miso Broth, Wild Plums

Grilled Meagre
Confit Butternut Squash, Red Onions, Red Curry Lobster Foam

Craquelin Choux
Whipped Pecan Ganache, Salted Butter Caramel

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

Duck foie gras "IGP Sud-Ouest"
St-Germain Marinade, Verjus Grapes, Elderflower & Barberry Focaccia

Pineapple Tomato & Marinated Mussels
Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam

Seared Patudo tuna
Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus

Barbecued Simmental beef sirloin
Braised leeks, smoked coco bean cream & Timut pepper jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice
From our à la carte selection