

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
Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus	

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 géranium rosat	
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
Espuma d'ajoblanco à la noisette & aubergine fumée	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	23
Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus	

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 géranium rosat	
Carré de cochon Ibaïama (Origine France)	32
Croustillant de potimarron, prunes sauvages glacées & jus corsé à l'umeboshi	
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 gruë de cacao	

FORMULES (Menu du marché)

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

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (Midi uniquement)

Truite gravelax

Sauce concombre & chartreuse, crème de sumac et crackers aux herbes

Basse Côte Grillée

Patate douce, sucrine braisée et jus corsé au kampfot rouge

Figue confite au shiso

Ganache amande, gâteau nantais et sorbet figue

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

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest

Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus

Tomate ananas & moules marinées

Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert

Thon Patudo mi-cuit

Conchiglioni 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 géranium rosat

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Dessert au choix

Parmi notre sélection à la carte

LUNCH

STARTERS

Pineapple Tomato & Marinated Mussels Braised Samphire & Green Peppercorn Mussel Foam	19
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Elderflower & Grape Jelly, Verjus-Pickled Grapes	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 & Geranium 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 Hazelnut and Ajoblanco Espuma & Smoked Eggplant	21
Duck foie gras "IGP Sud-Ouest" Elderflower & Grape Jelly, Verjus-Pickled Grapes	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 & Geranium jus	35
Ibaïama Pork Loin (Origin France) Pumpkin crisp, glazed wild plums & Umeboshi 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

SET MENUS (the market menu)

Starter + Main **or** Main + Dessert 28

Starter + Main + Dessert 37

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

Gravlax Trout

Cucumber & Chartreuse sauce, sumac cream and herb crackers

Grilled Chuck Steak

Sweet potato, braised baby gem lettuce and red Kampot pepper jus

Fig Confit with Shiso

Almond ganache, Nantais cake and fig sorbet

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

Duck foie gras "IGP Sud-Ouest"

Elderflower & grape jelly, verjus-pickled grapes

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 & Geranium jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice

From our à la carte selection