

AU DÉJEUNER

ENTRÉES

Tomate ananas & moules marinées Salicorne braisée & écume de moules au poivre vert	19
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest Gelée de raisins au sureau & pickles de raisins au verjus	23

PLATS

Thon rouge de ligne Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert au curry	33
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne) Chou kale, crème de haricots coco fumée & jus au géranium rosat	35
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Mesclun de jeunes pousses & condiment au Sauternes	15
Chocolat Mayan red 70 % Crèmeux au chocolat, sablé noisette, sauce chocolat à l'Angostura & sorbet au cidre	12
Figue ronde de Bordeaux Moelleux aux amandes, figues confites, ganache coco & glace au poivre rouge de Kampot	12
L'Inspiration du moment	11

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 rouge de ligne	33
Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert au curry	
Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne)	35
Chou kale, crème de haricots coco fumée & jus au géranium rosat	
Carré de cochon Ibaïama (Origine France)	32
Crèmeux de potimarron, prunes grillées & jus corsé à la Vieille Prune	
Une proposition végétarienne est disponible sur demande	23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie	15
Mesclun de jeunes pousses & condiment aux fruits	
Chocolat Mayan red 70 %	12
Crèmeux au chocolat, sablé noisette, sauce chocolat à l'Angostura & sorbet au cidre	
Figue ronde de Bordeaux	12
Moelleux aux amandes, figues confites, ganache coco & glace au poivre rouge de Kampot	
L'Inspiration du moment	11

LE CERCLE DE MONTAIGN&

FORMULES (Menu du marché)

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

MENU DU MARCHÉ, EN 3 CHAPITRES (Midi uniquement)

Biscuit de merlu vadouvan

Coulis poivron au chipotle & oeufs de poisson

Magret de canard grillé

Bihia de maïs croustillant, crème de carotte vitelotte & jus de mandarine satsuma

Pomme Gala pochée au vin rouge

Condiment passiflore & glace à la cacahuète

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 rouge de ligne

Conchiglioni farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert au curry

Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue

Chou kale, 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

Line-caught Red Tuna Conchiglioni stuffed with feta & Kalamata olives, green crab & curry jus	33
Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) Kale, 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
Mayan Red Chocolate 70% Chocolate crémeux, hazelnut sablé, chocolate and Angostura sauce & cider sorbet	12
Bordeaux Round Fig Almond cake, confit figs, coconut ganache & Kampot red pepper ice cream	12
The Inspiration of the Moment	11

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

Line-caught Red Tuna Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives, green crab & curry jus	33
Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) Kale, smoked coco bean cream & Geranium jus	35
Ibaïama Pork Loin (Origin France) Pumpkin cream, 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
Mayan Red Chocolate 70% Chocolate crémeux, hazelnut sablé, chocolate and Angostura sauce & cider sorbet	12
Bordeaux Round Fig Almond cake, confit figs, coconut ganache & Kampot red pepper ice cream	12
The Inspiration of the Moment	11

SET MENUS (the market menu)

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

Starter + Main + Dessert 37

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

Vandouvan Hake Biscuit

Chipotle pepper coulis & fish roe

Grilled Duck Breast

Crispy corn bhajia, purple carrot cream & Saatsuma mandarin jus

Red Wine-Poached Gala Apple

Passion fruit condiment & peanut ice cream

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

Line-caught Red Tuna

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

Barbecued Simmental beef sirloin

Kale, smoked coco bean cream & Geranium jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice

From our à la carte selection