



Nous avons le plaisir de vous proposer  
une expérience gustative unique, où chaque plat  
est conçu dans le respect des saisons et des produits  
d'exception que nous sélectionnons chaque jour auprès  
de nos partenaires et producteurs.

La carte du chef Paul Pettini est le reflet d'un parcours singulier  
et passionné, entre terroir français et saveurs d'Asie. Le chef  
puise dans la richesse de la culture du Sud-Ouest, qu'il marie  
subtilement avec les influences de son parcours au Vietnam.

### Origines :

Foie gras de canard : Maison Pelegris à Montignac - Lascaux

Truite : Les eaux de l'Inval à Borrèze


Volaille : Maison Dumas - Aubas

Agneau : Référence sur le tableau


Poisson du moment : Référence sur le tableau

Fraises : Maison Besse - Saint Martial de Nabirat

## Pour débiter

Asperges blanches	24
Purée d'herbes fraîches, crème de morilles, réduction balsamique au vin de noix, magret séché, copeaux de foie gras fumé	
Foie gras marbré	26
Raviole de betterave à la rhubarbe, fraises rôties à la flamme, crispy de fraise	
Gâteau de brochet	24
Trio d'œufs de poisson, poireaux brûlés, velours de chou-fleur acidulé, salade florale, huile d'herbes	
Betterave 	16
Vinaigrette framboise, quinoa à la stracciatella, mâche, déclinaison de sauce betterave	

## Les plats principaux

L'artichaut en textures 	27
Crème barigoule, feuilles de câprier, jaune d'œuf confit au soja et sésame torréfié, câpres frites	
Selle d'agneau laquée	37
Oabika & hat doi, purée d'ail noir, petits pois parfumés, conchiglioni	
Suprême de volaille fermière rôti	31
Déglaçé au garum de légumes, crémeux de champignons, fregola sarda aux légumes, jeunes pousses d'épinard, jus corsé	
Poisson du moment	36
Rôti aux aromates, poivre des cimes, légumes primeurs tièdes, herbes fraîches, gel de citron, citron caviar, émulsion marinière	
Truite pochée	28
Mini-carottes glacées, purée de brocoli, beurre blanc au fruit de la passion, oseille	

## Les douceurs

Pavlova fraise & pomelo	13
Crème légère au yaourt, compotée fraise-pomelo, meringue suisse, gel campari, glace pomelo au timut, sauce vierge fraise-menthe	
Fondant chocolat tonka	10
Fromage du pays	16
Assortiment de fromages locaux	

*Pour les petits*

25

Sirop au choix

Pâtes pomodoro ou nature

Poisson du jour et légumes

Steak haché d'Aubrac et pommes de terre

Desserts:

Cookie mi-cuit tout noisette, praliné et glace noisette

Fondant chocolat, glace vanille

*For the little ones*

Choice of syrup

Pomodoro or plain pasta

Fish of the day and vegetables

Steak of Aubrac and potatoes

Desserts:

Half-baked hazelnut cookie, praline, and hazelnut ice cream

Chocolate fondant, and vanilla ice cream



M

We are pleased to offer you a unique culinary experience, where each dish is crafted with respect for the seasons and the exceptional products we select daily from our trusted partners and producers.

Chef Paul Pettini's menu reflects a unique and passionate journey, combining French terroir with Asian flavors. Drawing on the richness of Southwestern culture, the chef subtly blends it with influences from his time in Vietnam.

### Origins:

Duck foie gras : Maison Pelegris in Montignac - Lascaux

Trout : Les eaux de l'ival in Borrèze


Chicken : Maison Dumas - Aubas

Lamb : Check our board

Fish of the moment : Check our board

Strawberries : Maison Besse - Saint Martial de Nabirat

## To start

White spring asparagus	24
Fresh herb purée, morel cream, walnut wine balsamic reduction, cured magret, and delicate shavings of English smoked foie gras	
Marbled foie gras	26
Beetroot and rhubarb ravioli, flame-roasted strawberries, and strawberry crisp	
Pike fish cake	24
Trio of fish roe, charred leeks, tangy cauliflower velouté, floral salad, and herb oil	
Beetroot 	16
Raspberry vinaigrette, quinoa with stracciatella, lamb's lettuce, and a variation of beetroot sauces	

## Main course

Artichoke in textures 	27
Barigoule cream, caper leaves, soy-cured egg yolk and toasted sesame, fried capers	
Glazed saddle of lamb	37
Oabika & hat doi, black garlic purée, scented peas, conchiglioni	
Roasted free-range chicken supreme	31
Deglazed with vegetable garum, creamy mushrooms, fregola sarda with vegetables, baby spinach shoots, rich jus	
Fish of the day	36
Roasted with aromatic herbs, mountain pepper, warm spring vegetables, fresh herbs, lemon gel, finger lime, marinère emulsion	
Poached trout	28
Glazed baby carrots, broccoli purée, passion fruit beurre blanc, sorrel	

## Sweet flavour

Strawberry & pomelo pavlova	13
Light yoghurt cream, strawberry-pomelo compote, Swiss meringue, Campari gel, pomelo ice cream with Timut pepper, strawberry-mint sauce	
Tonka chocolate fondant	10
Local cheeses	16
Cheeses of the country	

Allergen list available upon request.

Net prices including VAT in euros - Taxes and services included