

Nos entrées

- Déclinaison autour du panais & son œuf fermier coulant 15€
- Saumon d'Écosse confit, crème de raifort & sa vinaigrette ponzu 16€
- L'oignon de Roscoff en jeux de texture aux foies gras poêlé fumés 20€
- Foie gras IGP du sud-ouest à l'épine vinette, kumquat confit 21€
- Carpaccio de St jacques française, condiment passion-grenade & son voile de mucilage de cacao 22€
- Foie gras IGP au homard Breton 22€

Nos caviars

Maison Kaviari

- Gamme « Oscière Prestige »
Les 30gr. 78€
Les 50gr. 130€

Caviar provenant de l'esturgeon "Acipenser gueldenstaedtii". Ses grains sont de belle taille, réguliers, de couleur ambre à doré. Saveurs subtiles et marines. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse.

- Gamme « Kristal »
Les 30gr 89€
Les 50gr 148€

Caviar haut de gamme provenant de l'esturgeon "Acipenser schrenckii X Huso dauricus". C'est le caviar préféré des grands chefs. Il est simplement beau, d'une couleur ambre foncé à doré. Saveurs riches et complexes, à la finale d'amande.

Maison Prunier

- Gamme « St James »
Les 30gr 99€
Les 50gr 165€

Deux mois après la récolte, ce caviar atteint une maturité parfaite. Le bel équilibre de son salage lui apporte une rondeur en bouche très appréciée. Sa robe aux reflets dorés lui confère un aspect qui invite à la gourmandise.

Sens 38781843, Les papilles se basculent à son contact

NOS POISSONS

- Notre criée du jour 26€
 - Cabillaud Skrei rôti au chorizo Bellota, jus de volaille truffé 33€
 - Raviole de bar aux coquillages & wakamé, écume à la main de Bouddha 36€
 - Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, flambée sous vos yeux 39€
-
- Notre plat végétarien 21€
(Légumes de saison en plusieurs façon & cuisson, œuf cocotte revisité suivant l'inspiration.
Avec ou sans fromages selon votre demande)

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Viandes

- Râble de lapin aux moûts de raisin, jus aux bourgeons d'origan 26€
- Faux filet de Salers fumé au sel de trappeur,
Jus de viande aux senteurs d'huitres de Marennes « Laugier » 35€
- Bonbon croustillant d'agneau de lait de Lozère, jus à l'ail noir 38€
- Bœuf sashi choco maturé minimum 5 semaines, jus réduit au poivre voasiperifery 41€

*Tendreté exceptionnelle, un persillage de toute beauté et une couleur rustique.
Les vaches se déplacent librement, nourries à l'herbe & au chocolat
Le bœuf Sashi un véritable produit de niche.*

«Kagoshima»

Bœuf 100% Japonais.

Les 100grs

78€

(Minimum 100 grammes, cuisson uniquement bleu ou saignante)

Une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités reconnues mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre. De plus, le gras présent dans cette viande est reconnu pauvre en cholestérol, car il présente des acides gras essentiels, moins de graisses saturées qu'un autre bœuf. Cette qualité est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme boisson et musique classique pour ne pas être stressés. En tout cas, là seraient les raisons de sa chair tendre marbrée qualifiée « caviar de la viande », qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Nos viandes sont sélectionnées par Lesage prestige et Metzger.

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Desserts Maisons

- Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage » 11€
- Jeux de texture autour de la fleur de cactus & agrumes 10€
- La cabosse chocolatée, glace maison choco-café 10€
- Mystère d'une sphère 12€
- Vision d'une orange sanguine 12€

Notre Marché

- Le complet 25€
 - Entrée + plat ou plat + dessert 21€
- (Uniquement le midi, du lundi au vendredi)

Menu des Petit-Salées 6€

De 3 à 18mois...

Purée maison inspiration du moment terre ou mer
Compote maison aux fruits de saison

Menu des Mômes 14€

Jusqu'à 12 ans.

Criée du jour Ou faux filet Salers

Garniture du moment

Déclinaison de nos glaces & sorbets maisons (2 boules) ou Fondant choco-choco blanc
Surprise du 7367

Le 6514747 (en 5 services) 38€

Mise en bouche

Déclinaison autour du panais & son œuf fermier coulant

Ou

Saumon d'Ecosse confit, crème de raifort & sa vinaigrette ponzu

Notre criée du jour

Ou

Râble de lapin aux moûts de raisin, jus aux bourgeons d'origan

Jeux de texture autour de la fleur de cactus & agrumes

Ou

La cabosse chocolatée, glace maison choco-café

Mignardises

Le 7367 (en 6 services) 47€

Mise en bouche

L'oignon de Roscoff en jeux de texture aux foies gras poêlé fumés

Ou

Foie gras IGP du sud-ouest à l'épine vinette, kumquat confit

Ou

Carpaccio de St jacques française, condiment passion-grenade & son voile de mucilage de cacao

Cabillaud Skrei rôti au chorizo Bellota, jus de volaille

Ou

Raviole de bar aux coquillages & wakamé, écume à la main de Bouddha

Ou

Faux filet de Salers fumé au sel de trappeur, jus de viande
Aux senteurs d'huitres de Marennes « Laugier »

Ou

Bœuf Sashi choco maturé minimum 5 semaines,
Jus réduit au poivre voasiperifery *Supplément 9€*

Ou

«Kagoshima» Bœuf 100% Japonais. (100grs) *Supplément 47€*

- Vision d'une orange sanguine

Ou

- Mystère d'une sphère
-

Mignardises

L'46764718466 (en 9 services) 81€

Déclinaison de nos meilleurs produits autour de l'inspiration du chef

"Laisser vous aller à vos sens."

(Prise de commande avant 13h le midi et le soir avant 20H30)

Mise en bouche

- Foie gras IGP au homard Breton

- Découverte autour du «Kagoshima»
Bœuf 100% Japonais.

Interlude

- Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, Flambée sous vos yeux

- Bonbon croustillant d'agneau de lait de Lozère, jus à l'ail noir

Chariot de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage »

Dessert de votre choix dans notre carte

Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table

100% truffes 119€ (En 9 services)

Autour de la truffe noire *Melanosporum*.

Amuse-bouche



Marbré de foie gras IGP Sud-Ouest



Carpaccio de St Jacques



Fregola torréfié



Rouget Barbet, jus de volaille



Bœuf « Wagyu Australien » façon Rossini



Savarin



Le citron



Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table