

## Les entrées • Starters

Carpaccio de poulpe, vinaigrette d'herbes sauvages Octopus carpaccio, wild herbs dressing	18.00 €
Consommé de betteraves, crème de chèvre et haddock fumé Beet bouillon, goat cheese cream with smoked haddock	17.00 €
Salade César (Poulet pané, bacon, croûtons, parmesan, sauce César) Cesar Salad (Chicken, bacon, croutons, parmesan cheese, Cesar sauce)	19.00 €
Foie gras du sud-ouest, confiture de figue et pain d'épices grillé Foie gras, fig marmelade and toasted gingerbread	24.00 €
Buddha bowl (Quinoa, avocat, pousses de soja, tomates cerises) Buddha bowl (Quinoa, avocado, soy sprouts, cherry tomatoes)	20.00 €
Assiette de charcuterie Ibérique (Jambon, Chorizo et Bresaola) Iberic Delicatessen plate (Ham, Chorizo and Bresaola)	19.00 €
Œuf cocotte des sous-bois Undergrowth egg	18.00 €

## Les pâtes • Pastas

Ravioli Niçois aux cèpes et copeaux de parmesan Homemade ravioli with stew sauce and parmesan cheese	18.00 €
Risotto aux champignons, noisettes torréfiées et son foie gras poêlé Mushrooms Risotto, roasted hazelnuts and pan-fried foie gras	24.00 €
Gnocchi aux 4 fromages Homemade gnocchi with 4 cheeses sauce	16.00 €
Spaghetti sauce champignons Spaghetti with mushrooms sauce	16.00 €

# Les viandes • Meats

Suprême de volaille fermière, petits légumes du potager Poultry supreme and garden vegetables	22.00 €
Magret de canard du Sud-Ouest, palet de polenta crémeuse frit au parmesan, sauce aigre douce aux fruits des bois Breast of duck, creamy fried polenta with parmesan, sweet and sour sauce with woods fruits	23.00 €
Tagliata de bœuf Limousin (200 g), façon Rossini Rossini style Limousin beef tagliata	25.00 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau (170g) Beef tartar (170 g)	24.00 €
L'entrecôte de bœuf Limousin (300 g) Limousin sirloin steak (300 g)	25.00 €
Filet de bœuf Limousin, accompagné d'un méli-mélo de carottes (250g) Limousin Beef tenderloin and carrots meli-melo	27.00 €

# Les poissons • Fishes

Filet de bar, petits légumes glacés d'antan accompagné de sa sauce terre & mer Fillet of bass, iced vegetables and land & sea sauce	25.00 €
Cabillaud vapeur tout en fraîcheur Steamed and fresh cod fish	25.00 €
Tataki de thon au sésame, mélange de légumes croquants marinés au vinaigre de riz, sauce Yakitori à l'encre Tuna tataki with sesame, mix of crispy and marinated vegetables with rice vinegar and Yakitori sauce	26.00 €

## Une envie de fromages • Range of cheese

Sélection de fromages affinés et son verre de vin  
Mature cheese platter and a glass of wine

Sélection de fromages affinés  
Mature cheese platter

## Les glaces • Ice creams

18.00 €	Coupe 1 boule 1 scoop bowl	3.50 €
12.00 €	Coupe 2 boules 2 scoops bowl	6.00 €
	Coupe 3 boules 3 scoops bowl	7.50 €

## Nos Desserts Maison • Home made Deserts

Comme un éclat de charbon  
All around chocolate

Apple 2.0  
2.0 Apple

Le potimarron du Joseph  
The Joseph's pumpkin

Profiteroles spéculoos, glace à la confiture de lait  
Spéculoos profiteroles, milk marmelade ice cream

Salade de fruits frais de saison, tuile aux amandes  
Seasonal fresh fruits salad, almonds biscuit

Tout autour de la figue : figues fraîches, confiture, biscuit et glace  
Mix of figs : fresh fig, marmelade, biscuit and ice cream

Café gourmand de saison  
Gourmet coffee

12.00€ **Parfums des glaces :**  
Vanille, chocolat, café, rhum-raisin,  
Dulce de leche

12.00€ **Parfums des sorbets :**  
Fraise, citron, framboise, mangue

11.00€ **Ice cream flavors :**  
Vanilla, chocolate, coffee, rum-raisin,  
Dulce de leche

11.00€ **Sorbet flavors:**  
Strawberry, lemon, raspberry, mango

10.00€

12.00 €

11.00€