



A L'ASSIETTE

HIVER
2025

ENTRÉES

Truite des Pyrénées façon gravlax à la betterave, roulés de légumes de saison, crémeux avocat & sauce à la Dijonnaise

OU

Noix de St-Jacques snackées, potimarron rôti, poitrine de porc noir Gascon, gelée à l'orange & origan

OU

Ravioles de gambas & combawa, bisque de gambas, julienne de légumes & émulsion citronnelle

PLATS

Effiloché de canard au curcuma et aux marrons en feuille de chou vert, mousseline de carottes au curcuma, carottes fanes glacées, oignon rôti au beurre de miso & crumble de parmesan aux graines de courge

OU

Poitrine de porc rôtie et son jus, écrasé de butternut aux épices, gnocchis de pommes de terre à la sauge & salsa pomme noix

OU

Pavé de cabillaud, mousseline de chou-fleur aux épices, poêlée de chou-fleur à la cacahuète, légumes glacés et tuile cacahuètes

DESSERTS

Clémentine & praliné (crémeux praliné, biscuit au sarrasin, sauce aux clémentines, gelée de clémentine & tuile sarrasin)

OU

Chocolat & cacahuètes (brownie, ganache montée cacahuète, chantilly vanille, ganache montée chocolat noir, croquant cacahuètes et glace cacahuètes caramélisées)

OU

Ananas & Macadamia (ananas rôti aux épices, crème fouettée citron vert, ganache à la noix de macadamia, biscuit macadamia & pollen)