



À la carte

Les entrées ... *The appetizers*

La Betterave ... *The Beet* | 21

En variation, anguille fumée – raifort – pomme verte.
In variation, smoked eel – horseradish – granny smith apple.

Le Saumon ... *The Salmon* | 23

En carpaccio, vodka – citron – avocat – sarrasin.
As a Carpaccio, vodka – lemon – avocado – buckwheat.

La Courge ... *The Courge* | 17

En fin velouté, Royale – châtaigne – pomme grenade.
As fine velvet, Royale – chestnut – pomegranate.

Le Foie gras et pomme de terre ... *The Foie gras and potato* | 26

Entrelacé, roquette – parmesan – truffe.
Intertwined, aragula – parmesan – truffle.

L'Endive ... *The Endive* | 19

En feuille, orange sanguine – mangue – buratta.
As leaves, blood orange, mango – buratta.

Les plats ... The main dishes

La Pintade « Plume des Champs » ... *Guinea fowl « Plume des Champs*» | 42

En suprême, truffe noire – poireaux - ratte – sauce Albufera.
As a supreme, black truffle - leek – fingerling – Albufera sauce.

Le Cabillaud ... *The Cod* | 48

Cuit basse température, haricot coco – calmar – chorizo – lait d'amande.
Cooked at low temperature, borlotti beans – calamari – chorizo – coconut milk.

La Saint-Jacques ... *The Great scallop* | 52

Poêlées, salsifis – bacon de sanglier – cavatelli.
Seared, salsify – boar bacon – cavatelli.

Le Panais ... *The Parsnip* | 36

Rôti et fondant, pomme – clémentine – gingembre.
Roasted and tender, apple – clementine – ginger.

Le Bœuf en deux services ... *The Beef in two services* | 52

La joue et le filet, interprétation de la cuisine bourgeoise.
The cheek and filet, an interpretation of the bourgeois cooking.

« La cuisine c'est bien plus que des recettes. »

Éric Gonzalez