

M E N U

## la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

**inspiration** 12  
tarte aux magrets fumés,  
duxelle de champignons, graines de lin,  
espuma au Noilly Prat

**authentique** 12  
terrines de poisson, merlu & truite fumée,  
épinards, herbes potagères, focaccia grillée,  
mayonnaise wasabi

### PLATS AU CHOIX

**épaule d'agneau confite** 23  
petits pois menthe-oignons blancs-cébettes,  
moutarde ail confit-échalote,  
crumble aux herbes, jus corsé

**effiloché d'aile de raie bouclée** 23  
riche purée de pommes de terre,  
câpres, persil, dés de tomates confites,  
beurre meunière, croûtons dorés

### DESSERTS

**au choix à la carte** 7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

M E N U

## gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

**classique** 20  
terrines de foie gras de canard,  
chutney figues-myrtilles-porto blanc,  
briochette

**découverte** 20  
tataki de saumon, graines de sésame,  
houmous pois chiches-betteraves rouges,  
vinaigrette mangue-ananas-coriandre-menthe

### PLATS AU CHOIX

**cochon noir de Bigorre AOP** 25  
crémeux de patates douces,  
crispy bacon-noisettes, légumes de saison,  
jus réduit au poivre maniguette

**dos de cabillaud** 25  
comme une bourride, légumes de saison,  
moules, oeuf de caille, chapelure de pain grillé,  
sabayon aioli

### DESSERTS

**au choix à la carte** 7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4