

MENU GROUPE / GROUP MENU



Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes sera fixé au plus tard 15 jours avec la date de venue.

A single menu will be served to the whole group, in order to guarantee our supplies of fresh quality products. The choice of dishes as well as the number of people will be fixed no later than 15 days with the date of arrival.

LES ENTRÉES / THE STARTERS

BLETTE & CHOÏ FARCIS "RÉSILIENT" "RESILIENT" STUFFED CABBAGE

Feuilles & cardes de blette et de chou Pak Choi farcies d'un délicat filet de sole et d'une crème d'artichaut. Fumet de ce même poisson monté à la crème double parfumée de persil frais. Sommités de chou Romanesco comme un Parmesan végétal...

Chard and Pak Choi cabbage leaves stuffed with a delicate fillet of sole and cream of artichoke. Fumet of the same fish made with double cream and seasoned with fresh parsley. Romanesco cabbage top like a vegetable Parmesan...

VENTRÈCHE DE VEAU & D'ALGUES BELLY OF VEAL & SEAWEED

Fines tranches de veau de lait élevé sous la mère pour accompagner de fines pâtes fraîches aux végétaux marins comme la dulse. Sauce suave au paprika fumé pour accompagner. Sous cette entrée terre & mère nourricière, une huître vous sera proposée comme une forme de chaud-froid iodé.

Thin slices of milk-fed veal raised by its mother accompanied by thin fresh pasta strips with marine plants such as dulse. Served with a smooth smoked paprika sauce. Under this nourishing earth & mother starter, an oyster will be offered iodized hot & cold.

LES PLATS / THE DISHES

DAURADE DURABLE SUSTAINABLY SOURCED SEA BREAM

Filet de dorade royale issue de pêche durable, résiliente à la surpêche, cuisinée en 2 façons : les parties nobles rôties à l'unilatéral, les autres chairs anoblies par la réalisation d'une farce fine parfumée à la noisette. Fondue de céleri vert mêlée de tomates cerise. Orge mondé citron jaune & sauce anchois frais marinés

Gilt-head sea bream from sustainable fishing, resilient to over-fishing, cooked two ways: the noble cuts roasted on one side, the remaining flesh made noble in a fine stuffing with hazelnut perfume. Green celery "fondue" with cherry tomatoes. Pot barley with lemon & sauce of fresh marinated anchovies

AGNEAU À L'HYSOPE HYSSOP LAMB

Gigot d'agneau du Quercy mijoté et parfumé à l'hysope, courgette jaune travaillée de 2 manières : à crue et grillée à l'unilatéral. Kasha aux amandes, fèves & girolles au miel dont on réalise une sauce d'accompagnement, bien entendu, parfumée à l'hysope...

Leg of Quercy lamb slow cooked and flavoured with hyssop, yellow courgette two ways: raw and grilled on one side. Kasha with almonds, beans & chanterelles with honey, made into an accompanying sauce, of course, flavoured with hyssop...



LES DESSERTS / DESSERTS

L'HIBISCUS, FLEUR RÉSILIENTE

HIBISCUS, A RESILIENT FLOWER

Sablé pressé à l'hibiscus pour abriter un petit baba imbibé par un sirop parfumé de cette même fleur. Ganache légère au chocolat blanc Waina 35 % aux arômes de vanille bourbon. Cœur coulant de griottes & framboises rafraîchies par une crème glacée à l'avocat...

Pressed hibiscus shortbread covering a little baba soaked in a hibiscus-flavoured sirop. Light 35% Waina white chocolate ganache with bourbon vanilla flavours. Soft sour cherry & raspberry centre refreshed with an avocado ice cream...

DESSERT CHOCOLATÉ "KINTSUGI"

"KINTSUGI" CHOCOLATE DESSERT

Moelleux & gressin au chocolat "cru Oriado 60 %" pour recevoir un crémeux de ce même chocolat ainsi qu'un namelaka coco-gingembre. Fine gelée Oabika de jus de fèves de cacao pour apporter des notes fruitées et acidulées propice à voyager au cœur des plantations... Crème glacée chocolat parfumée à la tansie.

Molten "cru Oriado 60%" chocolate & breadstick cake topped with a cremeux of the same chocolate and a coconut & ginger Namelaka. Fine Oabika of cocoa bean juice jelly with fruity and sour notes for a journey to the heart of plantations... Chocolate ice cream flavoured with tansy

LISTE DES ALLERGÈNES / ALLERGENS LIST



1- CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (blé - seigle - orge - avoine...)

1- Cereals containing gluten

2- CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

2- Shellfish

3- ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

3- Eggs

4- POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

4- Fish

5- ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

5- Peanuts

6- SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

6- Soya

7- LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT

7- Milk

8- FRUITS À COQUE (amandes - noix - noisettes - noix de cajou - noix de pécan - pistaches)

8- Tree nuts

9- CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI

9- Celery

10- MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

10- Mustard

11- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

11- Sesame seeds

12- ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

12- Sulphur dioxide

13- LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

13- Lupin

14- MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

14- Molluscs