

N O T R E C A R T E

Caviar STURIA AQUITAINE, blinis sarrasin, crème aigrette

30gr. 55
100gr. 175

Vegetal *Vegetal*

Gougères au comté et zaatar maison, crème légère au citron

8

Crèmeux butternut, crackers aux graines, huile de noisette, tagète mandarine

9

Poireaux, fleur de sureau, voile de jaune d'œuf, pistache, capucine

11

Chou-fleur rôti, tahini, kumquat, huile fumée maison, micro-pousse de coriandre

12

Gnocchis à la farine de châtaigne, sauce suprême, chanterelles en persillade, chips de châtaigne, jus de veau

18

Burrata 125grs de la laiterie Burdigala, chutney de prunes aux épices, basilic, amandes grillées au zaatar maison

18

Poisson *Poisson*

Huitres fines n°3 du bassin, pickles de potimarron, huile et éclats de noisette

9

Saint Jacques de Normandie, mousseline de panais, salsa Macha, émulsion de barbe au miso

16

Coques de Bretagne, bouillon de lard fumé, Sriracha maison, citron vert, salicorne

18

Filet de Dorade Sébaste grillé, beurre blanc au fenouil, noix de cajou, huile d'aneth

21

Bar entier grillé, riz rouge, cébette

36

Viande *Viande*

Pâté en croute de la cheffe, pickles de girolles

9

Focaccia maison, mortadelle italienne, ketchup de cèpes, stracciatella, basilic

16

Gravelax de filet de boeuf d'Aveyron 100gr, tomme de Rodez, condiment et pickles de pomme Reinette, poivre long

19

Selle d'agneau d'Aveyron 150gr, choux fleur, condiment citron et cannelle, coing confit puis grillé, agastache, jus d'agneau

21

Noix de veau 150gr, girolles poêlées, ail noir, échalotes confites et pickles, jus de veau

26

Côte de boeuf de l'Aveyron 1,2kg, pommes paillason, jus de viande

95

Dessert *Dessert*

Déclinaison de 5 fromages, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle
Accord vin et fromages +7€

12

Butternut confit, châtaigne, streusel noisettes, sorbet pamplemousse

9

Chocolat noir Origine, grué de cacao, croustillant feuillantine, glace aux cèpes

10

Brioche Frida, caramel, choucho de graines de tournesols, glace vanille

11

Choux, poire en compotée et croquante, glace cardamome et cannelle, sauce au chocolat, à partager

19

O U R M E N U



STURIA AQUITAINE Caviar , buckwheat blinis, sour cream	30gr. 55 100gr. 175
Vegetal <i>Vegetal</i>	
Gougères with comté and homemade zaatar , lemon cream	8
Creamy butternut , seed crackers, hazelnut oil, mandarin marigold	9
Leeks , elderflower, egg yolk veil, pistachio, nasturtium	11
Roasted cauliflower , tahini, kumquat, homemade smoked oil, coriander microgreens	12
Gnocchi with chestnut flour, supreme sauce, chanterelles with parsley, chestnut chips, veal juice	18
Burrata 125grs from the Burdigala dairy factory , prune chutney with spices, basil, roasted almonds with homemade zaatar	18
Fish <i>Fish</i>	
Oysters n°3 from the bassin , pumpkin pickles, oil and crushed hazelnuts	9
Normandie scallops , parsnip mousseline, Salsa Macha, miso coral emulsion	16
Cockles from Brittany , smoked bacon broth, homemade Sriracha, lime, samphire	18
Grilled sea bream fillet , fennel white butter, cashew, dill oil	21
Whole grilled sea bass , red rice, spring onions	36
Meat <i>Meat</i>	
Chef's pâté en croute , pickled chanterelles	9
Homemade focaccia , Italian mortadella, porcini mushroom ketchup, stracciatella, basil	16
Gravelax of Aveyron beef fillet 100gr , Reinette apple pickles and condiment, tomme of Rodez, long pepper	19
Lamb Saddle from Aveyron 150gr , cauliflower, confit lemon and cinnamon, candied and grilled quince, agastache, lamb jus	21
Veal scallop 150gr , pan-fried chanterelles, candied and pickled shallots, black garlic, veal jus	26
Prime Rib of beef from Aveyron 1.2kg , pommes paillason, beef jus	95
Dessert <i>Dessert</i>	
A combination of 5 cheeses , selected and matured by the Deruelle <i>Wine and cheese pairing +7€</i>	12
Confit butternut , chestnuts, hazelnut crumble, grapefruit sorbet	9
Origin dark chocolate , crispy feuillantine, cocoa nibs, porcini mushroom ice cream	10
Frida brioche , caramelised, candied sunflower seeds, vanilla ice cream	11
Puff pastry , stewed and crunchy pear, cardamom and cinnamon ice cream, chocolate sauce, to share	19