

# L A C A R T E

## Vegetal

<b>Gougères</b> comté - zaatar maison	8
<b>Oeuf mimosa</b> - haddock - échalote crispy - huile verte - cresson	9
<b>Houmous de cacahuète</b> - chou-fleur grillé - Sriracha maison - pois chiche croustillant - coriandre	12
<b>Asperges du Blayais</b> - guanciale - pecorino - poudre de focaccia - agastache	15
<b>Féta Kalios</b> croustillante - aïoli de dattes - salade d'herbes - olive Kalamata	16

## Mer

<b>Huitres fines n°3 du Bassin</b> - kiwi - citron Cédrot	9
<b>Tarama maison</b> - poireau grillé - citron main de Buddha - aneth - pain Batbout Zataar	12
<b>Encornets frits</b> - gremolata - Toum d'encre de seiche	14
<b>Ceviche de saint jacques</b> - leche del tigre - chips de maïs - poudre de corail	16
<b>Merlu en portefeuille</b> - salade de printemps - orange sanguine - huile n'duja	42

## Terre

<b>Pâté en croute de la cheffe</b> - pickles de champignons de saison	9
<b>Effiloché de canard</b> - céleri - bouillon de champignons - vieux Parmesan - jus de veau - cebette	18
<b>Gravelax de filet de boeuf d'Aveyron</b> - huile fumée - kumquat - pousse de petit pois	19
<b>Noix de veau</b> - ail des ours - marmelade de shiitake - écume de lait d'amande - jus de veau	21
<b>Faux filet Aubrac 500g</b> - pommes Paillason - ketchup de cèpes - aillet grillé - jus de veau	58

## Dessert

<b>Déclinaison de fromages</b> - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i>	12
<b>Rhubarbe pochée</b> - fraises - compotée de rhubarbe - meringue - sorbet fleur de sureau	9
<b>Mousse Chocolat</b> au lait - coeur chocolat blanc - tuile et glace grué	10
<b>Brioche Frida</b> - caramel au miso - glace fromage blanc	11
<b>Glaces pistache &amp; amande</b> - biscuit Joconde - meringue flambée à l'Amaretto cheveux d'ange à la fleur d'oranger	18

# L A C A R T E

## Vegetal

<b>Gougères</b> with comté and homemade zaatar	8
<b>Deviled egg</b> - Haddock - crispy shallots - green oil - cresson	9
<b>Peanut hummus</b> - grilled cauliflower - house made Sriracha - crispy chickpea - coriander	12
<b>Asparagus</b> - guanciale - pecorino - focaccia powder - agastache	14
<b>Feta Kalios</b> - Breaded - date aioli - Xipister herb salad - Kalamata olive	16

## Sea

<b>Oysters n°3 from the Bassin</b> - kiwi - Cedrat citrus	9
<b>House made Tarama</b> - grilled leeks - Buddha's hand lemon - dill - Batbout bread - Zataar	12
<b>Fried squid</b> - gremolata - squid ink Toum	14
<b>Scallops ceviche</b> - leche del tigre - corn chips - coral powder	16
<b>Butterflied Hake</b> - spring salad - blood orange - n'duja oil	42

## Meat

<b>Chef's pâté en croute</b> - seasonal mushrooms pickles	9
<b>Pulled Duck</b> - celery - mushroom broth - aged Parmesan - veal jus - spring onion	18
<b>Gravelax of Aveyron beef fillet</b> - smoked oil - kumquat - green bean shoots	19
<b>Veal scallop</b> - wild garlic - shiitake marmelade - frothed almond milk	21
<b>Aubrac Beef Faux-filet 600g</b> - hashbrown fries - porcini mushroom ketchup - grilled garlic - veal jus	58

## Dessert

<b>A combination of cheeses</b> - Deruelle <i>Wine and cheese pairing +7€</i>	12
<b>Poched rhubarb</b> - strawberries - rhubarb jam - meringue - elderflower sorbet	9
<b>Milk chocolate mousse</b> - white chocolate heart - grué tuile and ice cream	10
<b>Frida brioche</b> - miso caramel - cream cheese ice cream	11
<b>Almond &amp; pistachio ice cream</b> - meringue flambée with Amaretto -biscuit Joconde orange blossom cheveux d'ange	18