

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

## UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €

### Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Fraîcheur de fenouil et d'endive carmine au parfum de pomme /  
Anchoïade (***Fenel, chicory and apple salad, anchovy cream***)

Ou / Or

Champignons farcis en persillade / Pousses de mesclun /  
Jambon cru / Pesto de roquette (***Mushrooms stuffed with parsley  
and garlic, raw ham and fresh pesto***)

### Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée / Fine purée d'artichaut  
Aubergines grillées / Jus d'une « Barigoule » à l'huile d'olive  
(***Fillet of fish of the week (according to arrival) with mashed  
artichokes, grilled eggplant and olive oil sauce***)

Ou / Or

Jarret de bœuf braisé / Royale d'épinard / Ail confit  
(***Roasted beef shank, spinach and candied garlic***)

Ou / Or

Le plat du jour (sauf le samedi)  
(***Daily special - except on Saturday***)

### Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages (***Cheeses platter***)

Ou / Or

Nage de fruits rouges / Blanc-manger au citron vert /  
Fine meringue fondante / Quelques fraises (***Red fruits gazpacho,  
meringue, lime and strawberries***)

Ou / Or

Crèmeux chocolat au lait-Tonka / Sablé cacao craquant / Pop-corn  
Notes de pamplemousse (***Chocolate and Tonka beans cream,  
cocoa biscuit, grapefruit and pop-corn***)

# Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Rouget grondin mariné à l'huile d'olive et au gingembre /  
Fraîcheur de fèves / Vinaigrette aux radis (**Red mullet  
marinated with olive oil and ginger / Beans / Radishes**)

Ou / Or

Tartare de veau aux anchois / Crème d'ail des ours /  
Jaune d'œuf confit au soja (**Calf tartare / Wild garlic cream /  
Candied egg yolk with soya**)



Dorade sébaste snackée / Navets et carottes fanes au miel de  
lavande / Echalotes / Chips de chou Kale (**Seabream / Turnips /  
Carrots / Lavender honey / Shallots / Cabbage crisp**)

Ou / Or

Suprême de pintade la « Maison Hugon » / Cannelonis épinards  
ricotta / Croûte de pignon de pin / Jus corsé à l'olive noire  
(**Guinea fowl breast / Spinach and ricotta / Black olive sauce**)



Sélection de fromages affinés (**Cheese platter**)

Ou / Or

Palet pistache et orange / Mousse légère aux oranges /  
Crème et moelleux pistache / Craquant chocolat blanc (**Orange and  
pistaccio biscuit / Orange foam / White chocolate**)

Ou / Or

Petits choux au café / Crémeux au chocolat noir /  
Emulsion au mascarpone / Tuile au gruë de cacao (**Coffee cream  
puff / Mascarpone / Chocolate**)

**This menu with cheese AND dessert : 41€**

# Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Le foie gras et l'anguille fumé en terrine /  
Gelée pamplemousse-Vermouth / Brioche aux algues Nori  
**(Smoked eel and duck foie gras terrine / Grapefruit  
and Vermouth jelly / Seaweed brioche)**

Ou / Or

Filet de caille / Cuisse confite en beignet /  
Asperges au naturel / Crumble amande / Espuma comme une sauce  
César **(Quail / Asparagus / Almond / César sauce)**



Queue de lotte rôtie au beurre / Fine raviole aux poireaux  
« crayons » et foie de lotte / Jus façon Armoricaïne /  
Lard de Colonnata **(Monkfish tail roasted with butter / Leeks  
ravioli / Italian bacon / « Armoricaïne » sauce)**

Ou / Or

Agneau de lait des Pyrénées / Blettes confites /  
Gnocchis aux herbes fraîches / Jus à la fève de Tonka  
**(Sucking lamb from Pyrénées / Swiss chard /  
Herbal homemade gnocchis / Tonka beans sauce)**



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Pavlova à notre façon / Tartare exotique acidulé /  
Cœur mangue-passion / Emulsion noix de coco /  
Coulis rafraichissant **(« Pavolva » with Exotic fruits salad)**

Ou / Or

Tartelette au cacao / Crémeux chocolat noir et caramel citron  
bergamote / Crème fouettée des zests  
**(Dark chocolate tartlet / Bergamot and lemon caramel)**

**This menu with cheese AND dessert : 56€**

# Menu Dégustation à 70 €

*(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)*

***(Surprise menu with seven courses)***

Ce menu Dégustation vous est proposé  
sous forme de "carte blanche"  
en 7 services,  
laissant libre cours à la création  
et à l'imagination du Chef  
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou  
allergies, veuillez le préciser  
lors de votre commande.



# A la Carte

## Les entrées de saison / Starters

Rouget grondin mariné à l'huile d'olive et au gingembre /  
Fraîcheur de fèves / Vinaigrette aux radis (**Red mullet  
marinated with olive oil and ginger / Beans / Radishes**) 22€

Le foie gras et l'anguille fumé en terrine /  
Gelée pamplemousse-Vermouth / Brioche aux algues Nori  
(**Smoked eel and duck foie gras terrine / Grapefruit  
and Vermouth jelly / Seaweed brioche**) 27€

Tartare de veau aux anchois / Crème d'ail des ours /  
Jaune d'œuf confit au soja (**Calf tartare / Wild garlic cream /  
Candied egg yolk with soya**) 22€

Filet de caille / Cuisse confite en beignet / Asperges au  
naturel / Crumble amande / Espuma comme une sauce César  
(**Quail / Asparagus / Almond / César sauce**) 27€

## Les plats du moment / Main Courses

Dorade sébaste snackée / Navets et carottes fanes au de miel de  
lavande / Echalotes / Chips de chou Kale (**Seabream / Turnips /  
Carrots / Lavender honey / Shallots / Cabbage crisp**) 26€

Queue de lotte rôtie au beurre / Fine raviole aux poireaux  
« crayons » et foie de lotte / Jus façon Armoricaïne /  
Lard de Colonnata (**Monkfish tail roasted with butter / Leeks  
ravioli / Italian bacon / « Armoricaïne » sauce**) 31€

Suprême de pintade la « Maison Hugon » / Cannelonis épinards  
ricotta / Croûte de pignon de pin / Jus corsé à l'olive noire  
(**Guinea fowl breast / Spinach and ricotta / Olive sauce**) 26€

Agneau de lait des Pyrénées / Blettes confites / Gnocchis aux  
herbes fraîches / Jus à la fève de Tonka (**Sucking lamb from  
Pyrénées / Swiss chard / Herbal homemade gnocchis / Tonka beans  
sauce**) 31€

## Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages (**Cheeses platter**) 10€
- Palet pistache et orange / Mousse légère aux oranges / Crème et moelleux pistache / Craquant chocolat blanc (**Orange and pistaccio biscuit / Orange foam / White chocolate**) 11€
- Petits choux au café/ Crémeux au chocolat noir / Emulsion au mascarpone / Tuile au grué de cacao (**Coffee cream puff / Mascarpone / Chocolate**) 11€
- Pavlova à notre façon / Tartare exotique acidulé / Cœur mangue-passion / Emulsion noix de coco /Coulis rafraichissant (**« Pavolva » with Exotic fruits salad**) 14€
- Tartelette au cacao / Crémeux chocolat noir et caramel citron bergamote / Crème fouettée des zests (**Dark chocolate tartlet / Bergamot and lemon caramel**) 14€

Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais  
et toutes nos viandes sont d'origine française.

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

*Prix nets et service compris*

