

Carte Hygge

Première Rencontre

Poitrine de cochon grillé façon stegt flæsk 12€

Grilled Pork Belly "Stegt Flæsk" Style

Le foie gras en deux cuissons, compotée de fruits rouges et vanille bourbon 19€

Foie Gras Two Ways, Red Berry & Bourbon Vanilla Compote

Velouté de butternut et son nuage de réglisse 12€

Butternut Squash Velouté with a Licorice Foam

Cabillaud confit à l'huile d'olive, consommé de nos sous-bois et éclats de cèpes 15€

Olive Oil-Poached Cod, Forest Mushroom Broth & Porcini Crumble

Pièces Maîtresses

Millefeuille de céleri et truffe noire, extrait de truffe 32€

Celeriac & Black Truffle Mille-Feuille, Truffle Essence

Le magret de canard IGP du Périgord de la Ferme de Pountun, miroir de jus de viande 36€

Duck Breast (PGI Périgord – Pountun Farm), Rich Meat Jus Glaze

Filet de turbot de nos côtes, beurre blanc et poêlée de légumes 38€

Turbot Fillet from Our Coasts, Beurre Blanc Sauce & Sautéed Vegetables

Filet de rouget de Méditerranée, émulsion de jus de homard et brandade nîmoise 28€

Mediterranean Red Mullet Fillet, Lobster Jus Emulsion & Nîmes-Style Brandade

Dernier Acte

Assiette 3 fromages 12€ ou 5 fromages 18€

Selection of Regional Cheeses

Le café gourmand : moelleux à la pistache, meringue au sésame noir, Panna cotta à la fève de tonka et crème brûlée au foin 16€

Gourmet Coffee with a Pistachio Fondant, Black Sesame Meringue, Tonka Bean Panna Cotta, and Hay-Infused Crème Brûlée

L'indémoudable pain perdu de mon enfance 12€

My Childhood Classic French Toast ("Pain Perdu")

Trio de figues de Provence et sabayon au miel de Camargue 14€

Trio of Provence Figs with Camargue Honey Sabayon