

# Carte disponible uniquement au dîner

## Les Pâturages & Élevages de nos Campagnes

**L'AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON** 72 euros  
*Carré et selle cuit rosé, extrait de tagete, cardon au jus à la moelle et condiment d'ail*

**LA PIÈCE DE VEAU NORMANDE** 62 euros

**LA CÔTE ENTIÈRE** 96 euros

**LA CÔTE ENTIÈRE 2 PERSONNES** 129 euros

*Cuit en cocotte, coussinet de vert de blette farci, cotes au jus, condiment d'ail noir*

**LE RIS DE VEAU** 68 euros

*Rôti et braisé au jus de truffe, l'endive Cybèle parfumée à l'orange amère et fleur de jasmin*

**LA FAMEUSE PURÉE FACON JOËL ROBUCHON**

12 euros

## L'Instant Sucre & Patrimoine Régional

*Pour les gourmands... Nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas*

**LE FROMAGE DE SAISON** 19 euros

*Sélectionné et affiné par la Maison Alléosse*

**LE SOUFFLÉ (15 min de préparation)** 18 euros

*Chaud au yuzu et glace au lait*

**LA BANANE** 25 euros

*Tendre et croustillante, Rhum ambré, Sorbet aux dix saveurs*

**LE CAFÉ « Kent d'Unna »** 23 euros

*Crémeux et glacé aux noix de pécan caramélisées, Sabayon Bailey's*

**LE PARFAIT GUANAJA** 24 euros

*Concassé de biscuit cacao, caramel-chocolaté cassant*

*Nous avons sélectionné quelques vins, ayant préservé fraîcheur et énergie pour accompagner avec légèreté votre dessert.*

*Notre sommelier vous commentera ces vins pour le plaisir de la découverte.*

**Prix TTC service compris**

