



A la carte cet hiver On the menu this winter

Par notre Chef Geoffrey Debrach

Menu 38 €

ENTRÉE SEULE 12 € • PLAT SEUL 24 € • DESSERT SEUL 8 €
STARTER ONLY €12 • MAIN DISH ONLY €24 • DESSERT €8

Trompe l'œil « Comme un **Œuf** au plat », espuma de pommes de terre truffées, mouillettes au comté
Fried Egg trompe l'oeil, Truffled potato foam & Comte cheese fingers

Truite des Pyrénées en gravlax, velouté de cresson beurre noisette, crème de haddock +5€
Pyrenees Trout Gravlax style, Cream of Watercress with brown butter & Haddock cream +5€

Carpaccio de **Tête de Veau**, ravigotes aux escargots, pain grillé persillé
Calf's Head Carpaccio, Snails in Ravigote sauce and toasted bread with parsley butter

Gambas croustillantes, quinoa aux agrumes relevé, houmous au curry, herbes fraîches *échio*
Crispy King Prawns, spicy citrus Quinoa, Curry hummus and fresh herbs

L'**Œuf** mollet bio, butternut, émulsion châtaigne, poudre de champignons, copeaux de brebis basque
Soft boiled organic egg, Chestnut emulsion, Mushroom powder, and slivers of Ewe's milk cheese from the Basque country



Filet mignon de **Cochon**, farce végétale de blette, mousseline butternut, pommes dauphines aux marrons
Pork tenderloin with chard vegetable stuffing, Butternut Mousseline and Pomme Dauphine potatoes with chestnuts

Tourte d'**Agneau**, mijoté de légumes anciens, jus corsé au vin du Château
Lamb Pie with slow-cooked Heritage Vegetables & Château wine gravy

Ballotine de **Volaille** au chou, le vert en chartreuse, le fleur en crème, le rouge en pickles
Chicken Ballotine with cabbage: green cabbage chartreuse, cauliflower cream & pickled red cabbage

Maigre en croûte de saté, ravioles aux fromages, pleurotes, huîtres de nos côtes, mousse iodée
Meagre Fish in a Satay Crust, Cheese raviole, Oyster mushrooms, local Oysters, and iodized foam

Saint-Jacques rôties, betteraves multicolores en textures, vinaigrette yuzu relevée *échio* +6€
Roast Scallops, multicoloured beetroot & spicy yuzu dressing +6€



Gaspacho de **Kiwi**, crumble de graines, crème glacée fromage blanc, ganache chocolat blanc
Kiwi gazpacho, whole grain crumble, fromage blanc ice-cream and white chocolate ganache

Accord **Noisette, Chocolat** extra-fort, sorbet poivre de Timut
Hazelnut and Extra strong chocolate dessert with Timut Pepper sorbet

Les trois **Pommes** « Reinette » confites, « Golden » en compote, « Granny Smith » en sorbet *échio*
Apple Trio Candied Reinette apples, Golden Delicious apple compote and Granny Smith apple sorbet

Autour de la courge, tarte au **Potiron**, espuma de butternut, sorbet courgette.
Variations on a theme: pumpkin pie, butternut foam, courgette sorbet

Tarte au **Citron** du Manège, gel citron, crème glacée au Cumbawa, gouttes meringuées
Manège Lemon tart, with Kaffir Lime ice-cream, and meringue kisses



PIÈCES DE VIANDE DU TERROIR AU GRÉ DU MARCHÉ CHOICE CUTS OF LOCAL MEAT – THE MARKET’S FINEST

Côte de Bœuf Limousine 1,2 kg à partager (viande maturée), sauce bordelaise **75 €**
Limousine beef rib 1,2 kg for two (matured meat), bordelaise sauce.

Côte de Cochon fermière rôtie, jus moutardé **28 €**
Roast Farmyard Pork rib, mustard gravy.

Pièce du Boucher, sauce bordelaise **24 €**
Butcher's choice, bordelaise sauce.

Garniture : pressés de pommes de terre au beurre, mesclun.
Accompaniment: pressed potatoes with butter, mesclun.

.....

Toutes nos viandes sont d'origine française, préparées par notre boucher local Franck Gueydon.
All our meat comes from France and is prepared by our local butcher Franck Gueydon.

.....