

LA CARTE D'HERCULE

ENTRÉES

Œuf parfait sur une fricassée de girolles et de pousses d'épinard, crème de trappe d'Echourgnac, jambon ibérique, toasts de pain aux noix 21 €

Poêlée d'escargots de Vaunac et de poulpe confit à l'huile d'olive, caviar d'aubergines et lard colonnata, écume de persil 22 €

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour sur une tartine salée de chutney de figues et de pain d'épices 21 €

Sardines grillées à la flamme sur une salade croquante de courgettes et de fenouil, émietté de fêta, tapenade d'olive et vinaigrette harissa 17 €

Tatin de tomates, poivrons et fraises au caramel de vinaigre de Xérès, gaspacho de tomates jaunes, pesto de pistache et de roquette, sorbet straciatella 17 €

POISSONS

Omble Chevalier en cuisson lente, carottes de couleur en texture, sabayon parfumé au cône de sapin, huile de noisette 29 €

Lieu jaune cuit à la nacre, céleri comme un risotto et avocat grillé, gel de mandarine et crème de livèche, poudre d'agrumes 31 €

VIANDES

Pavé de veau et mousseline d'artichauts, polenta poêlée aux olives, artichauts violets et jus de veau légèrement parfumé aux anchois 31 €

Ravioles de confit de canard, poêlée de haricots verts et de champignons bruns, écume de champignons et gel de café 29 €

Pavé de bœuf façon Rossini : filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé, gratin de pommes de terre au vieux Cantal 37 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pomme de terre,
jus de veau réduit 39 €

Magret de canard poêlé et palet de patate douce rôtie au miel de fleur, gel de datte
et poudre de citron 29 €

Origine des viandes : France

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 9 €

DESSERTS

Figue rôtie au miel, financier à la farine de châtaignes, mousse parfumée à la
feuille de figuier, sorbet figues 10 €

Comme un vacherin, fruits rouges et sorbet cassis sur un biscuit madeleine,
espuma de fromage blanc et réduction de sirop de violette 10 €

Framboises et biscuit moelleux aux amandes et à la fleur d'oranger, mousse
mascarpone à la pistache et écume de framboises 10,50 €

Le citron basilic, mousse légère au citron et confit de basilic enrobés de chocolat
blanc, meringue italienne et sorbet citron basilic 11,50 €

Entremet noisette et vanille, mousse à la vanille, cœur de praliné et de biscuit
noisette, glace noisette et noisettes torréfiées 11,50 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten,
fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri,
œufs, lait, soja, moutarde).*

N'hésitez pas à nous demander notre carte des allergènes.

MENU RETOUR DU MARCHE (hors boissons)

entrée et plat ou plat et dessert 21 euros

entrée plat et dessert à 25 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte

* * * *

Dessert du jour

* * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*

MENU PETIT GASTRONOME (jusqu'à 10 ans)

à 16 euros

Omble Chevalier en cuisson lente, purée de pommes de terre et petits légumes

ou

Ravioles de confit de canard, poêlée de champignons et crème de champignons

* * * *

Vacherin aux fruits rouges, sorbet cassis et espuma fromage blanc

ou

Framboises et mousse mascarpone à la pistache et écume de framboises

* * * *

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat 40 euros

Plat et dessert 38 euros

Entrée, plat et dessert 44 euros

Sardines grillées à la flamme sur une salade croquante de courgettes et de fenouil,
émietté de fêta, tapenade d'olive et vinaigrette harissa

ou

Tatin de tomates, poivrons et fraises au caramel de vinaigre de Xérès, gaspacho de
tomates jaunes , pesto de pistache et de roquette, sorbet straciatella

* * * * *

Omble Chevalier en cuisson lente, carottes de couleur en texture, sabayon parfumé
au cône de sapin, huile de noisette

ou

Ravioles de confit de canard, poêlée de haricots verts et de champignons bruns,
écume de champignons et gel de café

* * * *

Figue rôtie au miel, financier à la farine de châtaignes, mousse parfumée à la
feuille de figuier, sorbet figues

ou

Comme un vacherin, fruits rouges et sorbet cassis sur un biscuit madeleine,
espuma de fromage blanc et réduction de sirop de violette

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 48 euros

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour sur une tartine salée de chutney de figues et de pain d'épices

* * * *

Magret de canard poêlé et palet de patate douce rôtie au miel de fleur, gel de datte et poudre de citron

* * * *

Framboises et biscuit moelleux aux amandes et à la fleur d'oranger, mousse mascarpone à la pistache et écume de framboises

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 55 euros

Œuf parfait sur une fricassée de girolles et de pousses d'épinard, crème de trappe
d'Echourgnac, jambon ibérique, toasts de pain aux noix

ou

Poêlée d'escargots de Vaunac et de poulpe confit à l'huile d'olive, caviar d'aubergines
et lard colonnata, écume de persil

* * * * *

Lieu jaune cuit à la nacre, céleri comme un risotto et avocat grillé, gel de mandarine
et crème de livèche, poudre d'agrumes

ou

Pavé de veau et mousseline d'artichauts, polenta poêlée aux olives, artichauts violets
et jus de veau légèrement parfumé aux anchois

* * * * *

Le citron basilic, mousse légère au citron et confit de basilic enrobés de
chocolat blanc, meringue italienne et sorbet citron basilic

ou

Entremet noisette et vanille, mousse à la vanille, cœur de praliné
et de biscuit noisette, glace noisette et noisettes torréfiées

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*