

«Nourrir l'âme peut, parfois, avoir des effets bien plus puissants, bien plus profonds que simplement celui de nous sustenter...»

Bruno Verjus - L'Art de Nourrir - Flammarion

## Couleurs du jour

**Assiette légumière au gré des couleurs du jour et des cueillettes** - €49

Légumes de la cueillette du jour, plantules et fleurs sauvages, huile enflourée de feuilles de figuier, quelques petits fruits en notes aigrelettes.

**La terre est blonde comme une lentille** - €59

Lentilles de Champeix, blondes et tendres, cuites comme un risotto. grosse langoustine à peine raidie, émulsion de crustacés.

**Croquer le vivant** — €59

Ventre de thon rouge et gras gratté à la cuillère, taramatable, caviar Petrossian, huile d'oignons confits.

**Homard à croquer «presque» vivant sur son rocher** — €79

Mi-cru-mi-cuit, homard de casier tempéré au beurre clarifié de vache Rouge des Flandres infusé de carapaces toastées. Tomate du voyageur, condiment de livèche, persil plat et câpres de Salina.

**Encornet mi-cru-mi-cuit** — €49

Encornet tempéré au beurre clarifié de vache Rouge des Flandres infusé de carapaces toastées. Huile de feuilles de figuier, huile de piment doux du Béarn, ricotta affumicata.

**Mi-cru-mi-cuit de foie gras de canard de Souprosse** - €59

Au fond du pré baigné de brumes, l'étang. Un canard le sonde du bec en quête d'anguilles. Une nuée l'enveloppe de ses notes fumées et tièdes.

Foie gras de canard, mi-cru-mi-cuit, infusé à la flouve odorante. Nacre de sel des salines de Millac, poivre sauvage du Bénin, fèves de cacao crues, anguille fumée.

**20 000 lieues sous la mer**

**Le mérou de méditerranée** — €79

Infusé d'huile de laurier et porté en vapeur puis grillé sur peau. haricotset oignons au sautoir, bouillon de langoustines, coques et couteaux de pêche à pied.

**Le Saint Pierre "Rossini"** — €89

Rôti à beurre chantant, chou pointu braisé, foie gras de canard infusé à la flouve odorante grillé, jus de viande.

**Canette de Pierre Duplantier** - €79

Comme un canard laqué! Rôtie sur coffre. Attachée shibari, suspendue puis laquée d'hibiscus et de mole de Oaxaca. Mousseline de betterave, petites betteraves cuites au sel, anchois de Santona. Cuisses confites en parmentier de pommes de terre..

**Ventrèche de thon gras** - €89

Grillée sur un tapis de gros sel gris, barbe de capucin, câpres de Salina et éclats de pistaches de Bronte. Aubergine laquée de miso.

**Agneau de lait Manex** - €89

Roulé dans les prés odoriférants et rôti à la broche. Mousseline d'herbes simples, chou rouge braisé et moules des rias de Galice.

**Fromages de nos artisans** - €49

**Giboulée minute d'abricots** - €29

Crème glacée aux amandes de variété anciennes.

**Chocolat grand cru Porcelana de François Pralus** - €29

Mousse minute, crème anglaise infusée de Gochujang.

**Tartelette aux pralines roses selon la recette d'Henry Cornil pour Alain Chapel** - €29

Crème glacée à l'oseille fraîche.

Menu «sur mesure» couleur du jour €300  
service compris