



DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Nouvelle-Aquitaine

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Gravelax de truite de Baïgorry, déclinaison de radis maraîchers 24

Gravlax of Baïgorry trout, variation of garden radishes

Grillon de ris de veau, lentilles vertes à la vinaigrette truffée, herbes du potager 24

Grilled sweetbreads, green lentils with truffle vinaigrette, garden herbs

PLATS

Cocotte de canard confit, pommes sarladaises et morilles 36

Duck confit with sarladaise potatoes and morel mushrooms

Dos de rascasse rôti, orge perlée au condiments citronnés 36

Roasted scorpionfish fillet, pearl barley with lemony condiments

DESSERTS

Clafoutis à la fraise 14

Strawberry clafoutis

Tarte rhubarbe de Monsieur 14

Rhubarb tart of Monsieur

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, asperges blanches rôties au citron confit, herbes du potager au cours du marché

Catch of the day, roasted white asparagus with preserved lemon and garden herbs

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Foie gras poêlé, consommé à la feuille de kaffir et boule d’or 38

Seared foie gras, kaffir leaf consommé and boule d’or

Rouget de petit bateau, belle raviole aux champignons et noisettes, estragon 42

Red mullet from a small boat, mushroom and hazelnut ravioli, tarragon

Tiramisu de Monsieur | Monsieur's Tiramisu 16



DÎNER 19h30 · 21h30

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

À partager | To Share 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

Foie gras poêlé, consommé à la feuille de kaffir et boule d’or 38

Seared foie gras, kaffir leaf consommé and boule d’or

Belles langoustines cuisinées Thermidor, cèleri aux graines de moutarde et estragon 38

Langoustines cooked Thermidor style, celery with mustard seeds and tarragon

Jaune d’œuf confit au soja, bavaroise d’asperge verte aux notes d’agrume, granité chèvre 34

Soy-confit egg yolk, green asparagus bavarois with citrus notes, goat cheese granité

MER

Pêche du jour, asperges blanche rôties au citron confit, herbes du potager au cours du marché

Catch of the day, roasted white asparagus with preserved lemon and garden herbs

Rouget de petit bateau, belle raviole aux champignons et noisettes, estragon 42

Red mullet from a small boat, mushroom and hazelnut ravioli, tarragon

TERRE

Porcelet, confiture de salsifis 42

Piglet, salsify jam

Selle d'agneau en croûte, anchoïade, sucrine rôtie comme une César 44

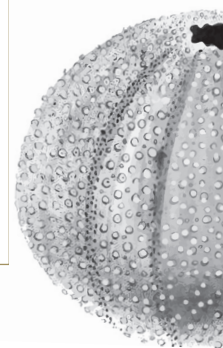
Saddle of lamb en croûte, anchovy sauce, sucrine roasted like a Caesar

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé à la fraise | Strawberry soufflé 16

Tiramisu de Monsieur | Monsieur's Tiramisu 16



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia *Oscietra* 15gr 65
& une coupe de champagne Deutz 12cl
Sturia Oscietra caviar 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl

Caviar Sturia *Prestige* 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl
Caviar Sturia Prestige 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl

DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 22
La bouteille | Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 28
La bouteille | Bottle 75cl 140

VINS

12cl 75cl

BLANCS

Le Rocher des Violettes	Montlouis-sur-Loire	<i>Le Grand Clos</i>	2022	15	80
Château La Martinette	Côtes de Provence	<i>Clos Blanc</i>	2022	15	80
Domaine Serge Laloue	Sancerre	<i>La Brillade</i>	2022	18	90
Garnier et Fils	Chablis 1 ^{ER}	CRU <i>Mont de Milieu</i>	2022	20	100
Château Mont-Redon	Châteauneuf-du-Pape		2023	20	105

ROUGES

Domaine de Gaubourg	IGP Val de Loire	<i>Rosa</i>	2023	13	60
Château de Saint-Cosme	Saint-Joseph	<i>Serine</i>	2022	14	79
Domaine Michel Gros	Hautes-Côtes de Nuits Saint-Martin	Monopole	2022	17	85
Château Mazeyres	Pomerol		2016	22	110
Vincent Girardin	Beaune 1 ^{er} cru	<i>Les Aigrots</i>	2017	26	140

ROSÉ

Château La Martinette	Côtes de Provence		2023	12	49
-----------------------	-------------------	--	------	----	----

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33 cl 7

JUS

Les jus de fruits Joyce 20cl 7
Abricot, framboise, pomme, tomate
Apricot, raspberry, apple, tomato

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6
Cappuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux
chocolat chaud maison 10
*The unctuous and delicious
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr/Saint-Pierre 14€ les 100gr/Turbot 13€ les 100gr/Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr/Saint-Pierre 14€ per 100gr/Turbot 13€ per 100gr/Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.

MONSIEUR
LANCASTER

DEPUIS 1925