



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN  
*Cedric Demaux*

## ENTRÉES

### **Saint-Jacques - Persil racine · 20€**

*Noix de saint-jacques françaises snackées, puis rangées sur un persil racine confit au coeur crémeux, riz soufflé, thé Matcha, feuilles de mauves sauvages, huile d'argan torréfiée*

### **Foie gras - Kakis · 20€**

*Le foie gras de canard du sud ouest "extra" en terrine, crunchy au chutney de kakis, le struzel au gout noisettes, kakis séchés, pourpier d'hiver*

### **Jarret de veau - Girolles · 20€**

*Sous la flamme d'un vieux whisky, un pressé de jarret de veau confit des heures aux girolles, pissenlits "dents de lion" grosses girolles sautées au moment aux graines de chanvre*

### **Langoustines - Anguilles fumée · 23€**

*Dans l'esprit d'un Dashi, les langoustines juste nacrées et de précieuses racine oubliées (ocas, amande de terres, cerfeuil tubéreux) dans un bouillon d'anguilles fumée, gnocchis maison aux gaines noires*

## PLATS

### **Lièvre - Réglisse · 28€**

*Le filet de lièvre chassé, braisé au baton de réglisse, crémeuse de topinambours à peine réglissée, radis Green-Meat croquants mais chauds, le jus réduit gibier/réglisse*

### **Sandre-Clovisses · 24€**

*Filet de sandre au feuilles de panais sur la peau, roti au jus de clovisses de l'étang de Thau, faux cannellonis croustillant de riz noir, vraies blettes, quelques coquillages*

### **Colvert - Coings · 26€**

*Magret de canard Colvert sauvage cuit en croute croustillante, crémeuse de coings et panais, quelques coings confits puis poêlés, les jus 100% canard*

### **Barbue - Courges - Bière Brune · 28€**

*Le barbue de ligne, cuit vivement à la bière brune de st Remèze, sur un écrasé de courges cuites au four, rouelles de jack be aux graines de courges, jus crème de la cuisson, émulsion de bière brune*

### **Pigeon Miéral - Aiguilles de Cade · 45€**

*Le pigeon Miéral, juteux et charnu, rôti au jus, puis servi à votre table tout fumant des effluves du genévrier cade, une crémeuse de betteraves*

## DESSERTS

### **Poire Louise - Chocolat · 12€**

*Compotée de poires au poivre d'indonésie, ganache montée chocolat, crémeux de poires et sorbet du même fruits*

### **Marron - Cassis · 12€**

*Entremet marron, une touche de rhum, coeur crémeux au cassis, marron glacée et sorbet cassis frais maison*

### **Chocolat noir - Cépes · 12€**

*Ganache chocolat grand cru 70% au gout cépes, sponge cake, opaline cépes et son curieux sorbet cépes maison*

### **Citron - Mélisse · 12€**

*Tarte citron à la verticale, mélisse sauvage, pâte sucrée citron, crémeux des 2 citrons, sorbet citron cédrat*

### **Le pâtissier rien que pour vous (A partir de 2 personnes) · 22,50€**

*En direct à votre table, notre pâtissier fera votre dessert juste sous vos yeux*

Prix net - Service compris

création Kaligram.fr