



Menu Découverte à 70 €

TOU-CHA-TROU

« FINGER FOOD »

Chatrou grillé, Anchois & Tomate fumée, Émulsion d'ail & Graines de moutarde
Grilled Local Octopus, Anchovies, Smoked Tomato, Garlic Emulsion & Mustard Seed

« BÉBERT » EN LUXE & TRADITION

Finger croustillant de Camembert à la Truffe, Giraumon Rôti au miel Local &
Thym Citron, Cacahuètes « Byen Griyé ! »

*Crispy Camembert Finger with Truffle, Roasted Giraumon with Local Honey &
Lemon Thyme & Peanut*

TIGRESSE EN CHAMP' DE VISION !

Crevette Géante tigrée poêlée, Champignons du Robert en 3 présentations,
Bisque & Ka-Manioc

Pan-Fried Tiger Prawns, Local Mushrooms in three ways, Bisque & Manioc

« DITÉ GRAN MOUN »!

Grenade & Basilic Péyi

Pomegranate & Local Basil

BLACK & YELLOW

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéa



Menu Inspiration à 90 €

TOU-CHA-TROU

« FINGER FOOD »

Chatrou grillé, Anchois & Tomate fumée, Émulsion d'ail & Graines de moutarde
*Grilled Local Octopus, Anchovies, Smoked Tomato,
Garlic Emulsion & Mustard Seed*

« BÉBERT » EN LUXE & TRADITION

Finger croustillant de Camembert à la Truffe, Giraumon Rôti au miel Local &
Thym Citron, Cacahuètes « Byen Griyé ! »

*Crispy Camembert Finger with Truffle, Roasted Giraumon with Local Honey &
Lemon Thyme & Peanut*

« GRACIEUSEMENT MA FOI »

Foie Gras en Chaud & Froid, Topinambour en déclinaison, Plantain façon Aloko &
Jus de Canard réduit

Foie Gras Hot & Cold, Jerusalem Artichoke, Plantain Aloko style & Reduced Duck juice

DOUCE POITRINE DE JACQ'S

Poitrine de Porc Fondante Cuite en Basse Température, Noix de Saint Jacques nacrées,
Patate douce fumée aux saveurs d'agrumes

*Melting Pork Belly cooked at low Temperature, Scallop,
Smoked Sweet Potato with citrus flavours*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« DITÉ GRAN MOUN » !

Grenade & Basilic Péyi

Pomegranate & Local Basil

BLACK & YELLOW

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéa



Menu Plaisir à 115 €

TOU-CHA-TROU « FINGER FOOD »

Chatrou grillé, Anchois & Tomate fumée, Émulsion d'ail & Graines de moutarde
*Grilled Local Octopus, Anchovies, Smoked Tomato,
Garlic Emulsion & Mustard Seed*

« BÉBERT » EN LUXE & TRADITION

Finger croustillant de Camembert à la Truffe, Giraumon Rôti au miel Local &
Thym Citron, Cacahuètes « Byen Griyé ! »
*Crispy Camembert Finger with Truffle, Roasted Giraumon with Local Honey &
Lemon Thyme & Peanut*

« GRACIEUSEMENT MA FOI »

Foie Gras en Chaud & Froid, Topinambour en déclinaison, Plantain façon Aloko &
Jus de Canard réduit
Foie Gras Hot & Cold, Jerusalem Artichoke, Plantain Aloko style & Reduced Duck juice

TIGRESSE EN CHAMP' DE VISION !

Crevette Géante tigrée poêlée, Champignons du Robert en 3 présentations,
Bisque & Caviar, Ka-Manioc
Pan-Fried Tiger Prawns, Local Mushrooms in three ways, Bisque & Caviar, Manioc

DOUCE POITRINE DE JACQ'S

Poitrine de Porc Fondante Cuite en Basse Température, Noix de Saint Jacques nacrées,
Patate douce fumée aux saveurs d'agrumes
*Melting Pork Belly cooked at low Temperature, Scallop,
Smoked Sweet Potato with citrus flavours*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait
Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« DITÉ GRAN MOUN » !

Grenade & Basilic Péyi
Pomegranate & Local Basil

BLACK & YELLOW

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea