

## CARTE COLVERT

pensée et réalisée par notre chef Arnaud Baptiste

## SERIE 29 - JANVIER 2024

### PATIENCE //////////////////////////////////////

#### VEAU 6€/piece

Cru condimenté / Feuilles de shiso / Oeufs de truite fumés / Graines de moutarde

#### VEAL

Raw / Condiment / Shiso leaves / Smoked trout eggs / Mustard seeds

### ENTRÉES //////////////////////////////////////

#### CRABE & CÉLERI 17€

Céleri Rémoulade / Mayonnaise à la Livèche / Noisettes torrifiées / Graines de moutarde

#### CRAB & CELERIAC

Rémoulade / Herbs Mayonnaise / Hazelnuts / Mustard seed

#### TERRINE RETOUR DE CHASSE 19€

Colvert / Palombe / Poivre vert Condiment baie de genièvre / Moutarde fumée / Pickles & Gelée de champignons

#### TERRINE - HUNTING RETURN

Duck / Wood Pigeon / Green Pepper  
Juniper berries / Smoked mustard / Pickles & mushrooms jelly

#### OEUF DE POULE 16€

Oeuf 64° / Béchamel légère / Epinards bien muscadés / Voile de scamorza fumée /

#### Lard de Colonnata

#### SOFT-BOILED EGG

Soft-boiled egg / Bechamel / Spinachs and nutmeg / Smoked scamorza / Colonnata bacon

#### GNOCCHIS 21€

Glacés au beurre de céleri / Ossau Iraty / Chataigne à cru / jus de volaille / truffe noire  
Glazed with celeriac butter / Ossau Iraty cheese / Raw chestnut / poultry juice / black truffle

### PLATS //////////////////////////////////////

#### SAINT-JACQUES DE SAINT-MALO 39€

Grillée à l'unilatérale / Epinards en feuilles et en fine purée / Noix de muscade / Sauce Béarnaise / Sarrasin soufflé / Gel d'ail des ours

#### SCALLOPS FROM SAINT-MALO

Grilled on one side / Spinach in leaves and fine puree / Nutmeg / Bearnaise sauce / Buckwheat / Wild garlic jelly

#### PINTADE DU GATINAIS 31€

En deux cuissons / Oignons fumées / Pommes Paille / Sauce poulette / Jus de pintade

#### GUINEA FOWL FROM GATINAIS

Twice-cooked / Smoked onions / Potatoes pie / Poulette sauce / Meat juice

#### PALERON DE BOEUF BLACK ANGUS 35€

« Rossini » / Braisé / Réduction façon bourguignonne / Textures de carottes

#### BLACK ANGUS CHUCK

Braised / « Rossini » / Juice with red wine / Carrot 's texture

#### TOPINAMBOUR & TRUFFE 29€

En mousseline au beurre noisette / Smashé / Peau croustillante / Lait fumé / Truffe noire et Noisettes

#### JERUSALEM ARTICHOKE & TRUFFLE

Puree / Smashed and crusted / Smoked milk / Black truffle and Hazelnut

### FROMAGES //////////////////////////////////////

#### 3 fromages d'Alex de la Maison COW 16€

#### CHEESE

Selection of 3 cheeses from COW's house

### DESSERTS //////////////////////////////////////

#### VANILLE 16€

Riz au lait / Crémeux chocolat blanc / Lait glacé à la vanille / Riz soufflé / Pistaches torrifiées

#### VANILLA

Rice pudding / White chocolat foam / Puffed rice / Vanilla ice-cream / Pistachio

#### POIRE WILLIAM'S 15€

À crue & Pochée au vin chaud épicé / Granola / Crème à la fève de Tonka / Sorbet Orange-Orgeat  
WILLIAM'S PEAR

Poached pear in red wine and spices / Granola / Tonka Bean Cream / Orange & orgeat ice-cream

#### CHOCOLAT 12€

Ganache fumée / Streusel / Pop-corn / Piment d'Espelette

#### CHOCOLATE

Smoked ganache / Streusel / Popcorn / Espelette pepper

Colvert