

CARTE COLVERT

pensée et réalisée par notre chef Arnaud Baptiste

PATIENCE //////////////////////////////////////

BETTERAVE 8€/pièce

Cuite sur sel / En fine tartelette / Haddock fumé / Raifort / Sarrasin

BEETROOT

Baked / in Tartlet / Smoked haddock / Horseradish / Buckwheat

ENTRÉES //////////////////////////////////////

CRABE & CÉLERI 17€

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

CRAB & CELERIAC

Remoulade / Herbs Mayonnaise / Hazelnuts / Mustard seed

PRESSÉ DE POULETTE MAISON GARAT 21€

Pressé et Confit / Oignons Groseilles au vinaigre / Ketchup de betterave / Gel au vinaigre de framboise / Crackers au Pavot

COMPRESSED CHICKEN & FOIE GRAS

Compressed and candied chicken / Caramelized Onions / Rapsberries's Jelly / Poppy crackers

ASPERGES BLANCHES DE TOURAINE 23€

À la flamme / Condiment oeufs confits / Gel Ponzu-Yuzu / Jus de Volaille / Huile verte

WHITE ASPARAGUS

To the flame / Egg's Yolk condiment / Ponzu-Yuzu jelly / Poultry juice / Green oil

TRUITE DE BANKA 18€

En gravlax par nos soins / Radis marinés / Gelée de Dashi au Kalamansi / Shizo / Oeufs de truite fumés

TROUT BANKA

Gravlax home-made / Marined radish / Dashi jelly with Kalamansi / Shizo / Smoked trout eggs

PLATS //////////////////////////////////////

PÊCHE DE NOS CÔTES 39€

Grillé au Binchotan / Beurre blanc Miso / Cresson / Ragoût de Pommes de terre / Oeufs de truite fumés / Estragon

FISHING FROM OUR COASTS

Grilled on Binchotan / Beurre blanc with Miso / Potatoes stew / Smoked Trout eggs / Tarragon

SERIE 38 - JUIN 2024

PINTADE DU GATINAIS 36€

Cuit sur le coffre / Les cuisses en Pastilla / Brocoletti / Jus de volaille au Citron de Menton confit & Olives de Kalamata / Lait d'Amande

GUINEA FOWL FROM GATINAIS

Twice-cooked / Candied legs in Pastilla / Brocoletti / Poultry juice with Candied Menton lemon & Kalamata olives / Almond milk

CANE KRIAXERA 45€

Le Magret grillé au Binchotan / Les Cuisses comme un confit / Haricots verts au beurre de Shiso / Condiment Cerise / Jus parfumé à l'amaretto

DUCK KRIAXERA

Filet grilled on the Binchotan / Candied legs / Haricots in butter with Shiso / Cherries condiment / Amaretto juice

GIROLLES 32€

Bouillon de Céleri et Pommes de Terre / Oignons nouveaux / Huile de Livèche & Persil / Abricots / Herbes Fraîches

CHANTERELLES MUSHROOMS

Bouillon de Céleri et Pommes de Terre / Oignons nouveaux / Huile de Livèche & Persil / Abricots / Herbes Fraîches

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 torréfiées

VANILLA

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

FRAISES GARIGUETTES 14€

Cuites en croûte de sucre et fraîches / Yaourt à l'orgeat / Amandes caramélisées / Eau de Fraises et Huile de Tagète / Sorbet Gariguettes

GARIGUETTES STRAWBERRIES

Cooked & Raw / Yoghurt with orgeat / Caramelized Almonds / Strawberries's water / Gariguettes Sorbet

CHOCOLAT 12€

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

CHOCOLATE

Smoked ganache / Streusel / Popcorn / Espelette pepper

Colvert