



**BB**

CHRISTIAN CONSTANT

## *Entrées*

- Œufs mimosa comme autrefois 11
- Tartare d'huîtres, saumon et bar relevé au gingembre 16
- Velouté de potimarrons et copeaux de châtaignes 11
- Langoustines rôties, crème de choux frits au citron vert 19
- Saumon Bômlo mariné à l'aneth, citron caviar et huile d'olive 14
- Escalope de foie gras poêlé aux raisins Chasselas, poudre de pain d'épices 21
- Salade de carmine et frisée, vinaigrette aux noix et roquefort 11

## *Plats*

- Pigeon farci de chair à saucisse et foie gras, tombée d'épinards au beurre 32
- Tartare de bœuf Aubrac au couteau assaisonné par nos soins, frites maison 29
- Dorade rôtie et crème de brocolis, beurre blanc 29
- Chipirons grillés en persillade et risotto 27
- Dos de cabillaud rôti, jeunes légumes glacés et aïoli 29
- Poulet Gascon fermier contisé et rôti, purée de mon enfance 27
- Foie de veau au poêlon, déglacé au vinaigre de Xérès, poitrine Bigourdane 29
- Cassoulet de mon apprentissage façon Marcel Delmas 29
- Dahl de lentilles roses bio 19

*Le menu enfant plat et dessert 17 € à choisir parmi les suggestions*

## *Fromage*

- St-Marcellin fondu et confiture de griottes maison 9

## *Desserts*

- La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 12
- Assiette de sorbets maison 10
- Millefeuille léger à la vanille, caramel au beurre salé 11
- Figue et bouillon glacé miel et romarin, glace d'Amandon 10
- Vacherin mangue passion au piment d'Espelette 10
- Tarte tatin aux pommes, crème crue de chez Xavier 12
- Crème au chocolat de ma grand-mère 10

**Chef de Cuisine : Yann Ghazal**



Prix nets TTC en euros service compris  
Toutes nos viandes sont d'origine France et UE  
Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts