



Menu Hébé Gourmet

Entrée, plat, dessert **43€**

Starter, main dish, dessert

Notre carte est conçue par nos chefs **Michel Portos**, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012, et **Clément Courtemanche**, gagnant du prix Jeune Talent 2020 du guide Gault & Millau

Our menu is created by our chefs **Michel Portos**, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012, and **Clement Courtemanche**, winner of the award Young Talent 2020 of the guide Gault & Millau

Entrées <i>Starters</i>	Radis cru et cuit, cervelle de canut, croûtons, salade de fanes (végétarien) <i>Radish raw and cooked, cervelle de canut cheese, croutons, leaves and tops salad (vegetarian)</i>
	Petits pois en salade, piquillos, cumin, citron confit (vegan) <i>Peas salad, piquillos peppers, cumin, lemon confit (vegan)</i>
Plats <i>Main dishes</i>	Lieu noir grillé à la plancha, purée d'artichaut, poireaux vinaigrette <i>Coalfish grilled à la plancha, artichoke purée, leeks vinaigrette</i>
	Canette rôtie, purée de carottes, agrumes, caramel soja <i>Roasted duck fillet, carrot purée, citrus fruits, soy caramel</i>
Desserts	Cacahuète en crémeux, tuile cacao, piment d'Espelette, glace chocolat <i>Peanut cream, cocoa crisps, Espelette pepper, chocolate ice cream</i>
	Citron et curcuma en crémeux, meringue, sponge cake, sorbet citron <i>Lemon and turmeric cream, meringue, sponge cake, lemon sorbet</i>