

Au Fil de l'Eau

Amuse-Bouche



Tarte fine de Courgette grillée, Bonite rayée de Méditerranée en Ceviche au Vinaigre de Datte.

OU

Truite marinée aux Aromates, Cresson, Fromage Frais de la Ferme du Buisson blanc.



Filet de Saint-Pierre doré, Marmelade Tomates Basilic, Légumes fondants.

OU

*Faux Filet de Bœuf Limousine du Tarn dorée au Sautoir,
Pommes de Terre, Champignons, Noisettes et Jus de Cuisson.*

OU

Canneton d'Oie du Gers gratiné au vieux Parmesan et Légumes de Saison, Jus de Braisage

OU

Côte de Cochon Tarnais Fermier, Rôtie au Thym frais, Jus à la Sauge, Légumes d'été



Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins.

OU

Onctueux Chocolat Ariaga, Sorbet Fromage blanc de la Ferme du Buisson blanc, Tuile Muscovado

OU

Douceur Fraise et Basilic Citronné

OU

Pavlova Coco Citron

***Au Prix de 65 €
Accord Mets et Vins 32 €***

Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris

Le Pastel

Dégustation en 5 Services

Amuse-Bouche



Homard Bleu rafraîchi, Nectarine, Jus de Crustacé, Noix de Cajou et Verdurette Sauvage



Dos de Turbot Sauvage cuit à la Nage, Gnocchi Pommes de Terre, Roquette,

Légumes et Jus Citronné.



Cannelon d'oie du Gers gratiné au vieux Parmesan et Légumes de saison, Jus de Braissage.



Assiette de Fromages Affinés.



Onctueux Chocolat Ariaga, Sorbet Fromage blanc de la Ferme du Buisson blanc .

Au Prix de 89 €
Accord Mets et Vins 49 €

Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris
Viandes exclusivement d'origine française
Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



LA CARTE

Pour commencer

<i>Homard bleu Rafraîchi, Nectarine, Jus de Crustacés, Noix de Cajou et Verdurette Sauvage.</i>	30€
<i>Tarte Fine de Courgette grillée, Bonite rayée de Méditerranée en Ceviche au Vinaigre de Datte</i>	25€
<i>Marbré de Foie Gras du Gers au Vin rouge, Pain au Levain grillé, Marmelade de Pommes</i>	29€
<i>Truite marinée aux Aromates, Cresson, Fromage Frais de la Ferme du Buisson blanc</i>	27€

La Mer

<i>Dos de Turbot Sauvage Cuit à la Nage, Gnocchi, Pommes de Terre, Roquette, Légumes et Jus Citronné</i>	36€
<i>Filet de Saint-Pierre doré, Marmelade Tomates Basilic, Légumes fondants</i>	36€

La Terre

<i>Côte de Cochon Tarnais Fermier, Rôtie au Thym Frais, Jus à la Sauge, Légumes d'été</i>	30€
<i>Faux Filet de Bœuf Limousine du Tarn dorée au Sautoir, Pomme De Terre, Champignon, Noisettes Et Jus de Cuisson</i>	30€
<i>Canneton d'Oie du Gers Gratiné au Vieux Parmesan et Légumes de Saisons, Jus de Braisage</i>	30€
<i>Croque Ris de Veau Dorée au Beurre Mousseux Légumes d'été</i>	34€

Le Fromage et Douceurs

<i>Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins</i>	16€
<i>Onctueux Chocolat Ariaga, Sorbet Fromage blanc de la Ferme du Buisson blanc, Tuile Muscovado</i>	16€
<i>Douceur Fraise et Basilic Citronné</i>	16€
<i>Pavlova Coco Citron</i>	16€
<i>Croustillant Passion Ananas</i>	16€

Carte et Menus élaborés par notre Chef Philippe Ducos