

## **MENU PASTEL Au Prix de 55 €**

*Médailлон de Pied de Porc, Crème de Panais, Huitres en Texture*

*ou*

*Gravlax de Truite, Jaune d'œuf confit au Soja, Betterave*

*ou*

*Asperges vertes d'Eric Lallée, Quinoa, Graines de Moutarde marinées*



*Navarin d'Agneau printanier et sa Côtelette, Navets, Carottes, Jus vinaigré*

*ou*

*Lieu jaune nacré, Moules, Poireaux fondants, Rouille*

*ou*

*Risotto d'Asperges et Shitaké,, Ecume de Vieux Rodez*



*Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins. (Suppl. 9 €)*



*Kiwi en Vacherin, Meringue croquante, Cœur coulant au Miel de la Vallée du Tarn*

*ou*

*Chocolat noir en Texture, Agrume, Touche anisée de Fenouil*

*ou*

*La Rhubarbe, Baies de Timur et Hibiscus, Biscuit financier*

## **MENU DEGUSTATION Au Prix de 79 €**

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

*Amuse-Bouche*



*Araignée de Mer, Caviar d'Aquitaine, Yuzu*



*Foie gras Mi- cuit, Gel au Gaillac Doux et Rhubarbe*



*Turbot de Galice, Asperge blanche et Jus d'Arêtes au Vin rouge*



*Pause Fraicheur*



*Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins. (Suppl. 9 €)*



*Chocolat noir en Texture, Orange Sanguine, Touche anisée de Fenouil*

## LA CARTE

### Pour commencer

|  |      |
|--|------|
| <i>Médailлон de Pied de Porc, Crème de Panais, Huitres en Texture</i>      | 17 € |
| <i>Gravlax de Truite, Jaune d'œuf confit au Soja, Betterave</i>            | 24 € |
| <i>Asperges vertes d'Eric Lallée, Quinoa, Graines de Moutarde marinées</i> | 20 € |
| <i>Foie gras Mi- cuit, Gel au Gaillac Doux et Rhubarbe</i>                 | 29 € |
| <i>Araignée de Mer, Caviar d'Aquitaine, Yuzu</i>                           | 28 € |

### La Mer

|   |      |
|---|------|
| <i>Lieu jaune nacré, Moules, Poireaux fondants, Rouille</i>     | 32 € |
| <i>Filet de Turbot de Galice, Asperges vertes, Beurre blanc</i> | 37 € |

### La Terre

|  |      |
|--|------|
| <i>Navarin d'Agneau printanier et sa Côtelette, Navets, Carottes, Jus vinaigré</i> | 33 € |
| <i>Risotto d'Asperges et Shitaké, Ecume au Vieux Rodez</i>                         | 28 € |
| <i>Filet de Bœuf d'Aubrac, Légumes printaniers et Pommes de Terre</i>              | 37 € |
| <i>+ Supplément Foie gras poêlé + 15 €</i>   |      |

### Le Fromage et Douceurs

|  |      |
|--|------|
| <i>Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins.</i>                     | 16 € |
| <i>Kiwi en Vacherin, Meringue croquante, Cœur coulant au Miel de la Vallée du Tarn</i> | 16 € |
| <i>Chocolat noir en Texture, Orange Sanguine, Touche anisée de Fenouil</i>             | 16 € |
| <i>La Rhubarbe, Baies de Timur et Hibiscus, Biscuit financier</i>                      | 16 € |
| <i>Mi cuit au Chocolat, Crème glacée Fèves de Tonka, Crème Anglaise</i>                | 18 € |

Prix des Menus est Hors boissons  
Prix nets et Service compris

Pour les Réservations : 00 33 (0)5 63 60 80 80