

MENU PASTEL

Tartelette de Fèves et Champignons, Emulsion au Lait Ribot

OU

Ceviche de Sébaste, Eau de Concombre et Mayonnaise au Yuzu

OU

Croustillant de Joues de Bœuf et Foie Gras, Salade croquante



Tranche de Veau, Olives Kalamata et Anchois à la Flamme

OU

Pâtes fraîches, Girolles et petits Pois

OU

Poisson du Jour, Duo Artichaut, Polenta et Bisque



Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins. (Suppl. 8 €)



Larme de Chocolat, Piment d'Espelette, et Praliné Cacahuète

OU

Déclinaison de Rhubarbe, Ail noir, Crème glacée Cardamome

OU

Baba au Gin et Fraise, Sorbet Verveine

Au Prix de 49 €

Le 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

MENU DEGUSTATION

Dégustation en 4 Services

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

Amuse-Bouche



Tartare de Homard, Yuzu et Riz soufflé



Foie gras Mi-cuit, Cointreau et Rhubarbe



Agneau rosé, petits Pois et son Jus



Pause Fraicheur



Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins. (Suppl. 8 €)



Baba au Gin et Fraise, Sorbet Verveine

Au Prix de 72 €

Le Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris

Carte et Menus élaborés par notre Chef Charly Chassat

LA CARTE

Pour commencer

<i>Tartelette de Fèves et Champignons, Emulsion au Lait Ribot</i>	16 €
<i>Ceviche de Sébaste, Eau de Concombre et Mayonnaise au Yuzu</i>	22€
<i>Croustillant de Joles de Bœuf et Foie Gras, Salade croquante</i>	24 €
<i>Tartare de Homard, Yuzu et Riz soufflé</i>	28€
<i>Foie gras Mi-cuit, Cointreau et Rhubarbe</i>	30 €

La Mer

<i>Poisson du Jour, Duo Artichaut, Polenta et Bisque</i>	32 €
<i>Filet de Saint Pierre, Artichauts, Bisque</i>	36 €

La Terre

<i>Tranche de Veau, Olives Kalamata et Anchois à la Flamme</i>	34 €
<i>Pâtes fraîches, Girolles et petits Pois</i>	28 €
<i>Filet de Bœuf (≈ 180 gr) Légumes Printaniers, Jus de Bœuf au Foie gras</i>	38 €
<i>Faux filet à partager, (≈ 300 gr) Pommes de Terre Fondantes, Jus de Bœuf au Foie gras</i>	47 €

Le Fromage et Douceurs

<i>Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins.</i>	16 €
<i>Larme de Chocolat, Piment d'Espelette, et Praliné Cacahuète</i>	16 €
<i>Déclinaison de Rhubarbe, Ail noir, Crème glacée Cardamome</i>	16 €
<i>Baba au Gin et Fraise, Sorbet Verveine</i>	16 €
<i>Mi cuit Chocolat, Glace Chocolat Crème Anglaise</i>	16 €