

MENU PASTEL

Tartelette de Fèves et Champignons, Emulsion au Lait Ribot

ou

Ceviche de Sébaste, Eau de Concombre et Mayonnaise au Yuzu

ou

Tartare de Bœuf au Couteau, Sauces en Nuances : Acidulée, Salée et Pimentée



Tendresse d'Agneau en 2 Cuissons, Pesto Menthe et Douceur Racinaire

ou

Risotto d'Asperges vertes, Pleurotes et Vieux Rodez

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

Tarte au Citron déstructurée

ou

Baba au Gin et Fraise, Sorbet Verveine

Au Prix de 49 €

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



Homard Bleu, Gelée de Géranium et Riz Soufflé



Raviole de Foie gras, Bouillon de Poule et Citronnelle



Pigeon du Mont Royal, Artichauts et Jus de Volaille



Pause Fraicheur



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



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

Au Prix de 72 €

Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris

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>Tartare de Bœuf au couteau, Sauces en nuances : Acidulée, Salée et Pimentée</i>	22 €
<i>Homard Bleue, Gelée de Géranium et Riz Soufflé</i>	28€
<i>Foie gras Mi -cuit, Pain d'Epices</i>	28 €

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>Tendresse d'Agneau en 2 Cuissons, Pesto menthe et douceur Racinaire</i>	34 €
<i>Risotto Asperges vertes, Pleurotes et Vieux Rodez</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>Tarte au Citron déstructurée</i>	16 €
<i>Baba au Gin et Fraise, Sorbet Verveine</i>	16 €
<i>Mi cuit Chocolat, Glace praliné, Crème Anglaise</i>	16 €