

MENU PASTEL

Déclinaison d'Asperges, Crémeux Jaune d'œuf, Moutarde

ou

Raviole végétale de Betterave, Poulpe de Roche et Citron Caviar

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, Beurre blanc à l'Encre de Seiche



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



Alliance chocolatée et Panais confit, Fraîcheur de Gingembre et Fleur de Sel

ou

Tarte au Citron déstructurée

ou

Fraises Gariguettes en 2 Façons, Sorbet Algue, Chocolat blanc

Au Prix de 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

MENU DEGUSTATION

Dégustation en 4 Services

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

Amuse-Bouche



Florentine d'Epinars, Ail noir, Asperge blanche, Anguille fumée



Raviole de Foie gras, Bouillon de Poule et Citronnelle



Selle d'Agneau, Douceur racinaire



Pause Fraicheur



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



Sphère 3 Chocolats et Cardamome

Au Prix de 72 €

Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris

LA CARTE

Pour commencer

<i>Déclinaison d'Asperges, Crémeux Jaune d'œuf, Moutarde</i>	18 €
<i>Raviole végétale de Betterave, Poulpe de Roches et Citron Caviar</i>	22€
<i>Tartare de Bœuf au couteau, Sauces en nuances : Acidulée, Salée et Pimentée</i>	22 €
<i>Foie gras Mi -cuit, Pain d'Epices</i>	28 €

La Mer

<i>Poisson du Jour, Duo d'Artichauts, Beurre blanc à l'Encre de Seiche</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) Asperges vertes, Jus de Bœuf au Foie gras</i>	38 €
<i>Faux filet à partager, (≈ 300 gr) Pommes de Terre Maxim's, 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>Alliance chocolatée et Panais confit, Fraîcheur de Gingembre et Fleur de Sel</i>	16 €
<i>Tarte au Citron déstructurée</i>	16 €
<i>Fraises Gariguettes en 2 façons, Sorbet Algue, Chocolat blanc</i>	16 €
<i>Mi cuit Chocolat, Glace praliné, Crème Anglaise</i>	16 €

Carte et Menus élaborés par notre Chef Charly Chassat