

# **MENU PASTEL**

*Douceur de Poireaux et Pommes de Terre, jaune d'Œuf parfait, Chocolat amer*

*OU*

*Déclinaison d'Asperges & Ail des Ours, Anguille fumée & Ketchup de Betteraves*

*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*

*Equilibre végétal : Céleri rave- Pommes et Réduction de Légumes*

*OU*

*Filet de Poisson du jour nacré, Endives fondantes et Purée vanillée*



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



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

*OU*

*Mélodie de la Pomme : Textures confites, Onctuosité Tonka et Opaline croquante*

**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

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