

## 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*



*Pavé de Rumsteak d'Aubrac, Navets, Pommes de Terre, Jus de Bœuf fumé*

*ou*

*Lieu jaune nacré, Sauce Hollandaise, Pak choi et Fèves*

*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, Cerises au Vin rouge et Piment doux fumé*

*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*



*Maquereau à la Flamme, Caviar d'Aquitaine, Condiment Citron et Pois gourmands*



*Foie gras Mi- cuit, Pain brioché et Cerises*



*Turbot de Galice, Asperges vertes et Jus d'Arêtes au Vin rouge*



*Pause Fraicheur*



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



*Dessert du Moment*

## LA CARTE

### Pour commencer

<i>Médailillon 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, Pain brioché et Cerises</i>	29 €
<i>Maquereau à la Flamme, Caviar d'Aquitaine, Condiment Citron et Pois gourmands</i>	28 €

### La Mer

<i>Lieu jaune nacré, Sauce Hollandaise, Pak Choi et Fèves</i>	32 €
<i>Filet de Turbot de Galice, Asperges vertes, Beurre blanc</i>	37 €

### La Terre

<i>Pavé de Rumsteak d'Aubrac, Navets, Pommes de Terre, Jus de Bœuf fumé</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, Cerises au Vin rouge et Piment doux fumé</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**