

MENU PASTEL

Douceur de Poireaux et Pommes de Terre, Jaune d'Œuf Parfait, Chocolat

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

Risotto d'Asperges vertes, Pleurotes et Vieux Rodez

OU

Filet de Dorade nacré, Endives fondantes et Emulsion Vanille



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

MENU DEGUSTATION

Dégustation en 4 Services

Amuse-Bouche



Asperge blanche, Huitres, Œufs de Poissons volants



Foie gras Mi cuit, Vin jaune



Selle d'Agneau, Endives, Sauce poivrade



Pause Fraicheur



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



Déclinaison de Poires, Glace Cardamome

Au Prix de 69 €

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

LA CARTE

Pour commencer

<i>Douceur de Poireaux et Pommes de Terre, jaune d'Œuf parfait, Chocolat</i>	18€
<i>Déclinaison d'Asperges & Ail des Ours, Anguille fumée & Ketchup de Betteraves</i>	22 €
<i>Tartare de Bœuf au couteau, Sauces en nuances : Acidulée, Salée et Pimentée</i>	22 €

La Mer

<i>Filet de Dorade nacré, Endives fondantes, Emulsion vanille</i>	32 €
<i>Filet de Saint Pierre, Céleri rave en Texture, 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) Pommes de Terre fondantes, Carottes des Sables</i>	36 €

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>Mélodie de la Pomme : Textures confites, Onctuosité Tonka et Opaline croquante</i>	14 €
<i>Mi cuit Chocolat, Glace praliné, Crème Anglaise</i>	16 €

Carte et Menus élaborés par notre Chef Charly Chassat

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