

MENU PASTEL Au Prix de 55 €

Cromesquis de Joles de Porc, Vierge de Pastèque et Sauce Foie gras

OU

Tartare de Thon rouge, Melon et Tuile aux Sésames

OU

Cannelloni de Courgettes, Ricotta, Noix de Cajou, Pêche



Demi Magret de Canard, Semoule, Poivron et Framboises

OU

Pavé de Maigre nacré, Bisque, Fenouil fondant et Aubergine

OU

Gnocchi Ajo blanco, Jus de Légumes et Vieux Rodez



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



Déclinaison de Prunes, Sablé Breton et Lavande

OU

Finger Chocolat Gianduja, Ail noir et Crème glacée Cardamome

OU

Abricot poché, Faisselle et Dulce de leche

MENU DEGUSTATION Au Prix de 79 €

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

Amuse-Bouche



Tarte fine, Homard bleu, Mayonnaise Yuzu et Ail confit



Foie gras marbré, Champignon et Pain d'Epices



Ris de Veau glacé, Pommes de Terre et petits Légumes



Pause Fraicheur



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



Dessert du Moment

LA CARTE

Pour commencer

<i>Cromesquis de Jambon de Porc, Vierge de Pastèque et Sauce Foie gras</i>	22 €
<i>Tartare de Thon rouge, Melon et Tuile aux Sésames</i>	25€
<i>Cannelloni de Courgettes, Ricotta, Noix de Cajou et Pêche</i>	20 €
<i>Foie gras marbré, Champignons et Pain d'Épices</i>	32€
<i>Tarte fine, Homard bleu, Mayonnaise Yuzu et Ail confit</i>	32 €

La Mer

<i>Pavé de Maigre nacré, Bisque, Fenouil fondant et Aubergine</i>	32 €
<i>Filet de Turbot de Galice, Aubergine et Betterave, Jus d'Arêtes</i>	37 €

La Terre

<i>Demi Magret de Canard, Semoule, Poivron et Framboises</i>	33 €
<i>Gnocchi Ajo Blanco, Jus de Légumes et Vieux Rodez</i>	28 €
<i>Filet de Bœuf d'Aubrac, Gnocchi et petits Légumes</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>Déclinaison de Prunes, Sablé Breton et Lavande</i>	16 €
<i>Finger Chocolat Gianduja, Ail noir et Crème glacée Cardamome</i>	16 €
<i>Mi cuit au Chocolat, Crème glacée Fèves de Tonka, Crème Anglaise</i>	18 €
<i>Abricot poché, Faisselle et Dulce de leche</i>	16 €

Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris

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