

## MENU PASTEL Au Prix de 55 €

*Vitello Tonnato, pressée de Romaine et Capres frites*

*OU*

*Tartare de Thon rouge, Melon et Tuile aux Sésames*

*OU*

*Cannelloni de Courgettes, Ricotta, Noix de Cajou, Pêche*



*Pavé de Rumsteak d'Aubrac, Carotte en Texture, Jus de Bœuf*

*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 €)*



*Ganache montée Chocolat blanc, Agastache et Fraises*

*OU*

*Finger Chocolat Gianduja, Ail noir et Crème glacée Cardamome*

*OU*

*Abricot confit, 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*



*Homard bleu, Concombre et Caviar d'Aquitaine*



*Foie gras Mi- cuit, Pain brioché et Abricots du Roussillon*



*Turbot de Galice, Betterave et Fenouil, 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>Vitello Tonnato, pressée de Romaine et Capres frites</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 Mi- cuit, Pain brioché et Abricot du Roussillon</i>	30€
<i>Homard bleu, Concombre et Caviar d'Aquitaine</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, Beurre blanc</i>	37 €

### La Terre

<i>Pavé de Rumsteak d'Aubrac, Carotte en Texture, Jus de Bœuf</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>Ganache montée Chocolat blanc, Agastache et Fraises</i>	16 €
<i>Finger Chocolat Gianduja, Ail noir et Crème glacée Cardamome</i>	16 €
<i>Abricot confit, Faisselle et Dulce de Leche</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