

## MENU PASTEL Au Prix de 55 €

*Gravlax de Bœuf, Caviar d'Aubergine, Condiment Câpres*

*OU*

*Crevettes en Tempura au Satay, Vierge de Légumes et Mayonnaise Miso*

*OU*

*Tomate en Texture, Basilic et Stracciatella*



*Demi Magret de Canard, Semoule, Poivron et Framboises*

*OU*

*Truite des Pyrénées, Beurre blanc, Sarrasin*

*OU*

*Pomme de Terre printanière, Eryngii, Crémeux Ail noir*



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



*Biscuit Madeleine, Figs, Crème glacée Bergamotte/Safran*

*OU*

*Dôme en Chocolat et Cœur Kalamasi, Crème glacée Réglisse*

*OU*

*Parfait glacé Citron vert, Melon et Olives noires*

## 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, Chutney de Figs, Salade d'Herbes*



*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>Tomates en Texture, Basilic et Stracciatella</i>                        | 20€  |
| <i>Gravlax de Bœuf, Caviar d'Aubergine, Condiment Câpres</i>               | 22 € |
| <i>Crevettes en Tempura au Satay, Vierge de Légumes et Mayonnaise Miso</i> | 25€  |
| <i>Tarte fine, Homard bleu, Mayonnaise Yuzu et Ail confit</i>              | 33 € |
| <i>Foie gras marbré, Chutney de Figs, Salade d'Herbes</i>                  | 34€  |

### La Mer

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Truite des Pyrénées, Beurre blanc, Sarrasin</i>                      | 32 € |
| <i>Filet de Saint Pierre, Bisque de Homard, Riz Crousti fondant</i>     | 36 € |
| <i>Filet de Turbot de Galice, Bisque de Homard, Riz Crousti fondant</i> | 39 € |

### La Terre

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Pomme de Terre printanière, Eryngii, Crémeux Ail noir</i>     | 29 € |
| <i>Demi Magret de Canard, Semoule, Poivron et Framboises</i>     | 33 € |
| <i>Entrecôte (320 g), Pommes de Terre fondantes, Brocolis</i>    | 37 € |
| <i>Filet de Bœuf d'Aubrac, Pommes de Terre et petits Légumes</i> | 39 € |
| <b>+ Supplément Foie gras poêlé + 15 €</b>                       |      |

### Le Fromage et Douceurs

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Fromages d'Occitanie sélectionnés et affinés par nos Soins.</i>      | 16 € |
| <i>Biscuit Madeleine, Figs, Crème glacée Bergamotte/Safran</i>          | 16 € |
| <i>Dôme en Chocolat et Cœur Kalamansi , Crème glacée Réglisse</i>       | 16 € |
| <i>Parfait glacé Citron vert, Melon, Olives noires</i>                  | 16 € |
| <i>Mi cuit au Chocolat, Crème glacée Fèves de Tonka, Crème Anglaise</i> | 20€  |

Prix des Menus est Hors boissons  
Prix nets et Service compris

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