

MENU PASTEL Au Prix de 55 €

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

OU

Thon confit à l'Huile, Concombre et Pommes de Terre

OU

Tomates en Texture, Basilic et Stracciatella



Demi Magret de Canard, Semoule, Poivron et Framboises

OU

Truite des Pyrénées, Beurre blanc à l'Estragon, Sarrasin

OU

Ravioles Epinards/Ricotta, Cacahouètes, Ajo Blanco et Concombre



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



Déclinaison de Prunes, Sablé Breton et Lavande

OU

Dôme en Chocolat et Cœur Kalamansi, 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, 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>Tomates en Texture, Basilic et Stracciatella</i>	20€
<i>Cromesquis de Joints de Porc, Vierge de Pastèque et Sauce Foie gras</i>	22 €
<i>Thon confit à l'Huile, Concombre et Pommes de Terre</i>	25€
<i>Tarte fine, Homard bleu, Mayonnaise Yuzu et Ail confit</i>	33 €
<i>Foie gras marbré, Champignons et Pain d'Épices</i>	34€

La Mer

<i>Truite des Pyrénées, Beurre blanc à l'Estragon, Sarrasin</i>	32 €
<i>Filet de Saint Pierre, Bisque de Homard, Riz et Aubergine</i>	36 €
<i>Filet de Turbot de Galice, Bisque de Homard, Riz et Aubergine</i>	39 €

La Terre

<i>Ravioles Epinards/Ricotta, Cacahouètes, Ajo blanco, Concombre</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 €
+ Supplément Foie gras poêlé + 15 €	

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>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