

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 Green Zebra, Burrata fumée, Gelée au Balsamique blanc



Pastilla de Souris d'Agneau, Olives vertes, Petits Légumes

OU

Médailillon de Lotte nacrée, Haricots coco, Emulsion Bisque, Chorizo

OU

Pomme de Terre boulangère, 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

Maïs en Texture, Gingembre confit, Crème glacée Chocolat blanc

MENU DEGUSTATION Au Prix de 79 €

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

Amuse-Bouche



Crème brûlée à la Bisque, Homard bleu et Condiment Tomates



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>Tomate Green Zebra, Burrata fumée, Gelée au Balsamique blanc</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>Crème brûlée à la Bisque, Homard bleu et Condiment Tomates</i>	33 €
<i>Foie gras marbré, Chutney de Figues, Salade d'Herbes</i>	34€

La Mer

<i>Médailillon de Lotte nacrée, Haricots coco, Emulsion bisque, Chorizo</i>	32 €
<i>Filet de Saint Pierre, Bisque de Homard, Riz Crousti fondant</i>	38 €

La Terre

<i>Pomme de Terre printanière, Eryngii, Crémeux Ail noir</i>	29 €
<i>Pastilla de Souris d'Agneau, Olives vertes, Petits Légumes</i>	33 €
<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>Biscuit Madeleine, Figues, Crème glacée Bergamotte/Safran</i>	16 €
<i>Dôme en Chocolat et Cœur Kalamansi , Crème glacée Réglisse</i>	16 €
<i>Maïs en Texture, Gingembre confit, Crème glacée Chocolat blanc</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