

**Menu à 33 euros avec dessert**  
**ou 39 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert**

**Entrées**

**Risotto d'asperges vertes de ( Mr Roux à Lacour de visa)**

Croustillant de Gambas et jus de crustacés **15 €**

Ou

**Ceviche de dorade**

Mosaïque d'asperges vertes et poireaux, sauce 5CiM **15 €**

**Plats**

**Pièce de porc label rouge**

de (Mr Coste à Anthé) cuite basse température

sauce miel épice, condiment pruneaux harissa et légumes du moment **19 €**

Ou

**Filet de merlu**

Beurre blanc et légumes du moment **19 €**

Ou

**Ballottine de poulet label rouge**

Façon Ramen ( plat japonais), œuf, nouilles japonaise bouillon de volaille  
sauce soja ... **19 €**

**Desserts**

**La Fraise....(de Arnaud Vaccary à Cuzorn)**

crème montée vanille citronnée et sorbet fraise **12 €**

Ou

**Pavlova fruitée**

Meringue, crème montée vanille, confit fruits exotiques et fraises fraîches **12 €**

Ou

**Choux pop**

choux craquelin, praliné pop corn et ganache montée pop corn **12 €**

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, passion, fraise et agrumes **10 €**

Ou

**Assiette de fromages**, vache bio de chez Pozzer et rocamadour de la ferme de  
Laspeyrières **10 €**

**Menu à 45 € avec dessert**  
**51 € fromage et dessert**  
**Ou Prix à la carte en vert**

**6 Huitres fines de Courpron 14 € les 12 huitres 28 €**

Ou

**Tataki de thon et de patate douce**  
Sauce soja et mayonnaise sriracha **19 €**

Ou

**Carpaccio de magret**

Foie gras, asperges vertes de (Mr Roux à Lacour de visa), huile de noisettes et vinaigre de framboises **19 €**

### **Plats**

**Dorade royale**

Vinaigre balsamique, huile d'olive, glace à l'asperge et légume du moment **26 €**

Ou

**Gigot d'agneau de Cuzorn (Mr Blot)**

Cuit basse température, jus d'agneau, ail noir et légumes du moment **26 €**

### **Desserts**

**La Fraise....(de Arnaud Vaccary à Cuzorn)**

crème montée vanille citronnée, brunoise de fraises fraîches et sorbet Fraise **12 €**

Ou

**Pavlova fruitée**

Meringue, crème montée vanille, confit fruits exotiques et fraises fraîches **12 €**

Ou

**Choux pop**

choux craquelin, praliné pop corn, crème légère vanille et ganache montée pop corn **12 €**

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, passion, fraise et agrumes **10 €**

Ou

**Assiette de fromages**, vache bio de chez Pozzer et rocamadour de la ferme de Laspeyrières **10 €**

# **Menu végétarien et Végan**

**29 euros**

## **Entrée**

**Mosaïque d'asperges et de poireaux**  
sauce 5 CIM

## **Plats**

**Toffu poêlé**  
Bouillon sauce soja et légumes

Ou

**Assiette de légumes du chef**  
Suivant les saisons

**Desserts au choix de la carte**

# MENU DÉGUSTATION

À 59 EUROS OU 65 EUROS AVEC LE FROMAGE

ACCORD METS ET VINS : 3 VERRES 24 EUROS OU 5 VERRES 34 EUROS

BALADE GASTRONOMIQUE SURPRISE

DÉCOUVERTE PAR LE CHEF DE PLUSIEURS PLATS DE LA CARTE DU RESTAURANT

MISE EN BOUCHE

PRÉ-ENTRÉE

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

DESSERT

**Pour faire comme les grands menu demi portion à 22 euros**

**Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans**

**Entrées**

**Risotto d'asperges vertes de (Mr roux à Lacour de visa)**

Croustillant de Gambas et jus de crustacés

Ou

**Ceviche de dorade**

Mosaïque d'asperges vertes et poireaux, sauce 5CIM

**Plats**

**Pièce de porc label rouge**

de (Mr Coste à Anthé) cuite basse température

sauce miel épice, condiment pruneaux harissa et légumes du moment

Ou

**Filet de merlu**

Beurre blanc et légumes du moment

Ou

**Ballottine de poulet label rouge**

Façon Ramen ( plat japonais), œuf, nouilles japonaise bouillon de volaille  
sauce soja ...

**Desserts**

**La Fraise....(de Arnaud Vaccary à Cuzorn)**

crème montée vanille citronnée et sorbet fraise

Ou

**Pavlova fruitée**

Meringue, crème montée vanille, confit fruits exotiques et fraises fraîches

Ou

**Choux pop**

choux craquelin, praliné pop corn et ganache montée pop corn

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, passion, fraise et agrumes

Ou

**Assiette de fromages**, vache bio de chez Pozzer et rocamadour de la ferme de  
Laspeyrières

# **Menu Enfant à 12 euros**

## **Jusqu'à 10 ans**

### Entrées

Pâté-saucisson

### Plats

Steak haché garni

Ou

Poulet pané garni

### Desserts

Glace 1 boule  
(Vanille ou chocolat )



Menu du jour à **20 euros**

Entrée plat dessert

Seulement le midi

du Mercredi au vendredi











