

Menu à 34 euros avec dessert
ou 39 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert

Entrées

Croustillant de pomme de terre et truite fumée maison

Sauce aigrette et huile d'herbes 16 €

Ou

Raviole de cèleri et épaule de porc label rouge confite

Espuma de parmesan et jus de cuisson 16 €

Ou

Salade tout canard

Gésiers, jambon de canard et terrine de canard au foie gras 16 €

Plats

Dorade sébaste

Sauce américaine, espuma de rouille et légumes du moment 20 €

Ou

Suprême de volaille

Sauce foie gras, champignons, légumes du moment et noix de cajou 20 €

Ou

Cassoulet du Chef

Saucisse de Toulouse et confit de canard 20 €

Desserts

L'Ourson guimauve

Ganache montée vanille, caramel beurre salé et guimauve aux éclats de noisettes
et sorbet banane 12 €

Ou

Choux craquelin pistache

Crèmeux citron, crème légère aux éclats de pistaches et praliné pistaches 12 €

Ou

Le litchi

Ganache montée vanille, cœur litchi framboise, sablé croustillant
et sorbet framboise hibiscus 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, banane, mangue, agrumes
et framboise hibiscus 10 €

Ou

Assiette de fromages, vache bio de chez Pozzer,
rocamadour de la ferme de Laspeyrière et fromage de Sophie Poux à Lacour de visa 11 €

Menu à 46 € avec dessert
52 € fromage et dessert
Ou Prix à la carte en vert

Entrées

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

Ou

Foie gras de canard préparé par ma mère Françoise
Pomme au floc de Gascogne et compotée d'oignons 19 €

Ou

Croustillant de Gambas

Saumon fumé, pomme de terre violette et bouillon magique 19 €

Ou

Foie gras poêlé aux sésames (supl 5 €)

Jus de viande au pain d'épices et agrumes 24 €

Plats

St Jacques snackées

Beurre blanc au Kalamansi, purée de patate douce et légumes du moment 26 €

Ou

Pièce de bœuf charolais

Pomme dauphine, légumes du moment et espuma de béarnaise 26 €

Desserts

L'Ourson guimauve

Ganache montée vanille, caramel beurre salé, guimauve aux éclats de noisettes
et sorbet banane 12 €

Ou

Choux craquelin pistache

Crèmeux citron, crème légère aux éclats de pistaches et praliné pistaches 12 €

Ou

Le litchi

Ganache montée vanille, cœur litchi framboise, sablé croustillant
et sorbet framboise hibiscus 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, banane, mangue, agrumes et framboise hibiscus 10 €

Ou

Assiette de fromages, vache bio de chez Pozzer,
rocamadour de la ferme de Laspeyrière et fromage de Sophie Poux à Lacour de visa 11 €

Menu végétarien et Végan

29 euros

Entrées

Croustillant de pomme de terre
Sauce aigrelette et huile d'herbes

Ou

Raviole de cèleri
Et Espuma de parmesan

Plat

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 36 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

Croustillant de pomme de terre et truite fumée maison

Sauce aigrette et huile d'herbes

Ou

Raviole de céleri et épaule de porc label rouge confite

Espuma de parmesan et jus de cuisson

Ou

Salade tout canard

Gésiers, jambon de canard et terrine de canard au foie gras

Plats

Dorade sébaste

Sauce américaine, espuma de rouille et légumes du moment

Ou

Suprême de volaille

Sauce foie gras, champignons, légumes du moment et noix de cajou

Desserts

L'Ourson guimauve

Ganache montée vanille, caramel beurre salé et guimauve aux éclats de noisettes et sorbet banane

Ou

Choux craquelin pistache

Crèmeux citron, crème légère aux éclats de pistaches et praliné pistaches

Ou

Le litchi

Ganache montée vanille, cœur litchi framboise, sablé croustillant et sorbet framboise hibiscus

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, banane, mangue, agrumes et framboise hibiscus

Ou

Assiette de fromages

Fromage de vache bio de chez Pozzer, rocamadour de la ferme de Laspeyrière et fromage de Sophie Poux à Lacour de visa

Menu Enfant à 12 euros

Jusqu'à 10 ans

Entrées

Pâté-saucisson

Ou

Crudités

Plats

Steak haché garni

Ou

Saucisse garnie

Desserts

Glace 1 boule
(Vanille ou chocolat)



Menu du jour à **20 euros**

Entrée plat dessert

Seulement le midi

du Mercredi au vendredi

