

Menu à 35 euros avec dessert
ou 41 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert

Entrées

Burrata, jambon de pays

Tomates cerises, pesto et pêches de Mme Bernadou 16 €

Ou

Courgette ronde de la ferme GAEC Treilhou à Fauroux

Œuf parfait, espuma de comté, Coppa et crumble de parmesan 16 €

Ou

Salade tout canard

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

Plats

Gambas sautés

Pâtes à l'encre de seiche, tomates confites et légumes croquants 20 €

Ou

Poitrine de porc label rouge de Mr Coste à Anthé

Sauce barbecue, légumes du moment et pomme de terre du Breilan 20 €

Ou

Pavé de rumsteak sauce marchand de vin

Légumes du moment et pomme de terre du breilan 20 €

Desserts

Chocolat sarrasin

Ganache chocolat, streusel chocolat, glace au sarrasin grillé, caramel à l'ail noir et sauce chocolat chaud 12 €

Ou

L'abricot

Mousse légère, abricot rôtis au romarin et sorbet verveine abricot 12 €

Ou

Grain de café

Mousse au café, biscuit croustillant amande et glace vanille Tonka 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, vanille Tonka, fraise, verveine abricot et agrumes 10 €

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 12 €

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

Entrées

Foie gras de canard préparé par ma mère Françoise

Compotée d'abricots et son muesli 19 €

Ou

Saumon fumé

Crème au raifort, raviole de betterave et pickels de mures 19 €

Plats

Thon rouge , sauce café poivrée

Légumes du moment et pomme de terre du Breilan 26 €

Ou

Magret de canard façon rossini

jus à l'ail noir, légumes du moment et pomme de terre du Breilan 26 €

Desserts

Chocolat sarrasin

Ganache chocolat, streusel chocolat, glace au sarrasin grillé, caramel à l'ail noir
et sauce chocolat chaud 12 €

Ou

L'abricot

Mousse légère , abricot rôtis au romarin et sorbet verveine abricot 12 €

Ou

Grain de café

Mousse au café, biscuit croustillant amande et glace vanille Tonka 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, vanille Tonka, fraise, verveine abricot et agrumes 10 €

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 12 €

Menu végétarien

29 euros

Entrée

Burrata,

Tomates cerises, pesto et pêches de Mme Bernadou

Plats

Assiette de légumes du chef

Suivant les saisons

Ou

Courgette ronde de la ferme

Œuf parfait, espuma de comté et crumble de parmesan

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 **23 euros**

Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans

Entrées

Burrata, jambon de pays

Tomates cerises, pesto et pêches de Mme Bernadou

Ou

Courgette ronde de la ferme GAEC Treilhou à Fauroux

Œuf parfait, espuma de comté, Coppa et crumble de parmesan

Ou

Salade tout canard

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

Plats

Gambas sautés

Pâtes à l'encre de seiche, tomates confites et légumes croquants

Ou

Poitrine de porc label rouge de Mr Coste à Anthé

Sauce barbecue, légumes du moment et pomme de terre du Breilan

Ou

Pavé de rumsteak sauce marchand de vin

Légumes du moment et pomme de terre du breilan

Desserts

Chocolat sarrasin

Ganache chocolat, streusel chocolat, glace au sarrasin grillé, caramel à l'ail noir et sauce chocolat chaud

Ou

L'abricot

Mousse légère , abricot rôtis au romarin et sorbet verveine abricot

Ou

Grain de café

Mousse au café, biscuit croustillant amande et glace vanille Tonka

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, vanille Tonka, fraise, verveine abricot et agrumes

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

