

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

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

Magret grillé sauce à l'ail noir

Légumes du moment et pomme de terre du breilan 20 €

Desserts

Le tout chocolat

Crèmeux chocolat noir 70%, Ganache montée lactée, sablé cacao et sorbet cacao 12 €

Ou

La Framboise

Ganache montée vanille, cœur framboise et sorbet framboise sauge 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, passion, agrumes ou framboise sauge 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

Tartare de poissons et Tourteau
Crèmeux avocat et gel citron 19 €

Ou

Tartare de bœuf sur son os à moelle
Mayonnaise japonisante, tomates séchées et copeaux de parmesan 19 €

Plats

Filet de lieu jaune, sabayon citronné à la sauge
Croquettes de caviar d'aubergine et légumes du moment 28 €

Ou

Pièce de bœuf
Sauce marchand de vin , légumes du moment et pomme de terre du Breilan 28 €

Desserts

Le tout chocolat
Crèmeux chocolat noir 70%, Ganache montée lactée, sablé cacao et sorbet cacao 12 €

Ou

La Framboise
Ganache montée vanille, cœur framboise et sorbet framboise sauge 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, passion, agrumes ou framboise sauge 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

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 23 euros
Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans

Entrées

Burrata, jambon de pays

Tomates cerises, pesto et pêches de Mme Bernadou

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

Magret grillé sauce à l'ail noir

Légumes du moment et pomme de terre du breilan

Desserts

Le tout chocolat

Crèmeux chocolat noir 70%, Ganache montée lactée, sablé cacao et sorbet cacao

Ou

La Framboise

Ganache montée vanille, cœur framboise et sorbet framboise sauge

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, passion, agrumes ou framboise sauge

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

