

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

Entrées

Oeuf parfait

Espuma de Carbonara et courge spaghetti 16 €

Ou

Pâté en croûte du Breilan

Gel cornichon et mesclun 16 €

Plats

Gambas sautées

Pâtes à l'encre de seiche, butternut, noisettes et beurre blanc à la roquette 20 €

Ou

Parmentier de canard revisité

Légèreté de pomme de terre, huile d'herbes et pickels d'oignons 20 €

Desserts

Le tout chocolat

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

Ou

La poire

Mousse poire, cœur de poires pochées aux épices, croustillant de spéculos et sa glace 12 €

Ou

Nuage de riz

Crème légère vanille, cœur riz au lait et caramel beurre salé

Croustillant riz soufflé au chocolat blond 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, passion, agrumes, poire-gingembre 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
coulis de figue de barbarie et vin rouge 19 €

Ou

Feuille à feuille de st Jacques et champignons bruns
Bouillon des bois japonisant 19 €

Plats

Filet de lieu jaune
Sauce citron, pommes grenailles et potimarron rôtis 28 €

Ou

Côte de veau
Sauce aux morilles et légumes du moment 32 €

Desserts

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

Ou

La poire
Mousse poire, cœur de poires pochées aux épices, croustillant de spéculos et sa glace

Ou

Nuage de riz
Crème légère vanille, cœur riz au lait et caramel beurre salé
Croustillant riz soufflé au chocolat blond

Ou

Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, passion, agrumes, poire-gingembre 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

Le champignon dans tous ses états

Plat

Œuf parfait

Butternut noisettes et sauce beurre blanc roquette

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 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

Oeuf parfait

Espuma de Carbonara et courge spaghetti

Ou

Pâté en croûte du Breilan

Gel cornichon et mesclun

Plats

Gambas sautées

Pâtes à l'encre de seiche, butternut, noisettes et beurre blanc à la roquette

Ou

Confit de canard en effiloché

Légèreté de pomme de terre, huile d'herbes et pickels d'oignons

Desserts

Le tout chocolat

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

Ou

La poire

Mousse poire, cœur de poires pochées aux épices, croustillant de spéculos et sa glace

Ou

Nuage de riz

Crème légère vanille, cœur riz au lait et caramel beurre salé

Croustillant riz soufflé au chocolat blond

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, passion, agrumes, poire-gingembre

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

