

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

Entrées

Tagliatelle de sèche

Crèmeux de brocolis et crème au raifort 16 €

Ou

Croustillant de boudin noir

Pomme au floc de Gascogne et Jambon mangalica 16 €

Plats

Paleron de bœuf

Pickels de graine de moutarde, sauce vin rouge et légumes du moment 20 €

Ou

Effiloché d'aile de raie

Sauce grenobloise et légume du moment 20 €

Desserts

L'Ourson guimauve

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

Ou

La Grenade

Mousse vanille fromage blanc, granola de fruits secs et confit de grenade 12 €

Ou

L'éclipse

Ganache montée, praliné cacahuète, sablé cacahuète, crèmeux au chocolat, caramel beurre salé,
chouchou et crème glacée caramel 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, banane, mangue 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 11 €

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

Brioche toastée et compotée d'oignons 19 €

Ou

Carpaccio de St Jacques

endive braisée, beurre blanc et espuma d'endives au jambon 19 €

Plats

Joue de Lotte

légèreté de rouille et légumes du moment 26 €

Ou

Riz de veau croustillant

Pleurotes, crémeux de châtaignes et sabayon au café 26 €

Desserts

L'Ourson guimauve

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

Ou

La Grenade

Mousse vanille fromage blanc, granola de fruits secs et confit de grenade 12 €

Ou

L'éclipse

Ganache montée, praliné cacahuète, sablé cacahuète, crémeux au chocolat, caramel beurre salé,
chouchou et crème glacée caramel 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, banane, mangue 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 11 €

Menu végétarien

29 euros

Entrée

La betterave dans tout ses états

Plat

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

Tagliatelle de sèche

Crèmeux de brocolis et crème au raifort

Ou

Croustillant de boudin noir

Pomme au floc de Gascogne et Jambon mangalica

Plats

Paleron de bœuf

Pickels de graine de moutarde, sauce vin rouge et légumes du moment

Ou

Effiloché d'aile de raie

Sauce grenobloise et légume du moment

Desserts

L'Ourson guimauve

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

Ou

La Grenade

Mousse vanille fromage blanc, granola de fruits secs et confit de grenade

Ou

L'éclipse

Ganache montée, praliné cacahuète, sablé cacahuète, crèmeux au chocolat, caramel
beurre salé, choucou et crème glacée caramel

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, banane, mangue 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

