

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

**Entrées**

**Tacos crevette tourteau**

Et mayonnaise wasabi 16 €

Ou

**Œuf parfait**

Espuma de bleu de Sophie Poux et endive suée 16 €

**Plats**

**Effiloché de joue de bœuf**

Confite, laquée et légume du moment 21 €

Ou

**Brandade de morue**

Sauce américaine, rouille et légumes du moment 21 €

**Desserts**

**La pistache**

Praliné pistache, croustillant kadaïf, pistache torréfiées et sorbet griotte 12 €

Ou

**Comme une religieuse**

Choux craquelin, crème légère noisette, praliné coulant et sorbet agrumes 12 €

Ou

**Pavlova inversée**

Crème montée vanille citronnée, suprême d'agrumes et sorbet estragon agrumes 12 €

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, griotte 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**

**Vol au vent aux ris de veau**  
Champignons, foie gras poêlé et sabayon au café 19 €  
Ou  
**Saumon fumé maison**  
Poireau vinaigrette passion et beurre fumé 19 €

**Plats**

**St Jacques snackées**  
Purée de chou fleurs et sauce du moment 29 €  
Ou  
**Pressé de pintade**  
Sauce foie gras et légumes du moment 29 €

**Desserts**

**La pistache**  
Praliné pistache, croustillant kadaïf, pistache torréfiées et sorbet griotte 12 €  
Ou  
**Comme une religieuse**  
Choux craquelin, crème légère noisette, praliné coulant et sorbet agrumes 12 €  
Ou  
**Pavlova inversée**  
Crème montée vanille citronnée, suprême d'agrumes et sorbet estragon agrumes 12 €  
Ou  
**Assiette de glaces et sorbets**  
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, griotte 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**

**Poireau vinaigrette passion**

## **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**

**Tacos crevette tourteau**  
Et mayonnaise wasabi

Ou

**Œuf parfait**  
Espuma de bleu de Sophie Poux et endive suée

**Plats**

**Effiloché de joue de bœuf**  
Confite, laquée et légume du moment

Ou

**Brandade de morue**  
Sauce américaine, rouille et légumes du moment

**Desserts**

**La pistache**  
Praliné pistache, croustillant kadaïf, pistache torréfiées et sorbet griotte

Ou

**Comme une religieuse**  
Choux craquelin, crème légère noisette, praliné coulant et sorbet agrumes

Ou

**Pavlova inversée**  
Crème montée vanille citronnée, suprême d'agrumes et sorbet estragon agrumes

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**  
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, griotte 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













