

**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
Confité, 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 craquelins, 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
Confité, 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

Cruditées

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

