

Menu à 36 euros avec dessert
ou 42 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert

Médailon de confit de canard
Et pois chiche dans tout ses états 16 €

Ou

Œuf parfait
Asperge verte, purée de petits pois wasabi et espuma au foin 16 €

Plats

Agneau confit 48 heures
Son jus, légumes du moment et sauce barbecue 21 €

Ou

Filet de merlu
Beurre blanc à la roquette et légumes du moment 21 €

Desserts

La Fraise
Crème montée citron vert, pesto sucré et sorbet citron basilic 12 €

Ou

Perle cacao
Espuma chaud de chocolat 70%, crème glacée citron fromage blanc et confit de miso 12 €

Ou

Omelette Anthaisienne
Crème glacée vanille, marmelade orange et flambée au cointreau 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, citron basilic 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

Foie gras de canard
De la famille Magrau à Caze-Mondenard
Chutney de mangue ananas et tuile de pain d'épices 19 €

Ou
Tataki de thon mariné
Agrumes et Asperge verte 19 €

Plats

Filet de lieu jaune
Sauce roquette et légumes du moment 29 €

Ou
Burger joue de bœuf et foie gras poêlé
Echalotte estragon et sabayon café 29 €

Desserts

La Fraise
Crème montée citron vert, pesto sucré et sorbet citron basilic 12 €

Ou
Perle cacao
Espuma chaud de chocolat 70%, crème glacée citron fromage blanc et confit de miso 12 €

Ou
Omelette Anthaisienne
Crème glacée vanille, marmelade orange et flambée au Cointreau 12 €

Ou
Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, citron basilic 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

Pois chiche dans tout ses états

Plats

Œuf parfait

Asperge verte, Purée de petit pois et espuma au foin

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

Médailon de confit de canard

Et pois chiche dans tout ses états

Ou

Œuf parfait

Asperge verte, purée de petits pois wasabi et espuma au foin

Plats

Agneau confit 48 heures

Son jus, légumes du moment et sauce barbecue

Ou

Filet de merlu

Beurre blanc à la roquette et légumes du moment

Desserts

La Fraise

Crème montée citron vert, pesto sucré et sorbet citron basilic

Ou

Perle cacao

Espuma chaud de chocolat 70%, crème glacée citron fromage blanc et confit de miso

Ou

Omelette Anthaisienne

Crème glacée vanille, marmelade orange et flambée au cointreau

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, mangue, citron basilic 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 14 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

