

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

Entrées

Carpaccio de dorade à l'huile d'olive et Yusu 16 €

Courgette marinée, caviar d'aubergines au citron confit et cacahuètes grillées au piment d'Espelette

Ou

Croquette de veau

Sauce gribiche, sucrose et pickels de graine de moutarde 16 €

Plats

Effiloché de confit de canard de la ferme de Magrau

Espuma de pomme de terre et carottes glacées 21 €

Ou

Truite fumée

Beurre passion, petits légumes, jus de passion et pomme de terre grenaille 21 €

Desserts

La Poire

Mousse poire, poire pochée aux épices, spéculos et glace au caramel 12 €

Ou

Douceur de framboises et citron

Sablé breton, crémeux citron, crème montée framboise, gel citron et sorbet sauge framboise 12 €

Ou

Finger au chocolat

Biscuit croustillant noisette, ganache montée chocolat et sorbet agrume 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, agrumes, framboise sauge et fraise 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

canard

De la ferme de Magrau à Caze-Mondenard

Confiture de figues et tuile de pain d'épices 19 €

Ou

Croustillant de gambas, Tartare de crevettes et gambas

Lait ribot et huile d'aneth 19 €

Plats

Pavé de Thon aux épices

Sauce soja wasaby, basquaise et polenta 29 €

Ou

Côtes de veau cuite basse température

Sauce à l'ancienne et légumes du moment 29 €

Desserts

La Poire

Mousse poire, poire pochée aux épices, spéculos et glace au caramel 12 €

Ou

Douceur de framboises et citron

Sablé breton, crémeux citron, crème montée framboise, gel citron et sorbet sauge framboise 12 €

Ou

Finger au chocolat

Biscuit croustillant noisette, ganache montée chocolat et sorbet agrume 12 €

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, agrumes, framboise sauge et fraise 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

Polenta au romarin et oignons
Basquaise et caviar d'aubergines

Plat

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

Carpaccio de dorade à l'huile d'olive et Yusu

Courgette marinée, caviar d'aubergine au citron confit et cacahuètes grillée au piment d'Espelette

Ou

Croquette de veau

Sauce gribiche, sucrine et pickels de graine de moutarde

Plats

Effiloché de confit de canard de la ferme de Magrau

Espuma de pomme de terre et carottes glacées

Ou

Truite fumée

Beurre passion, petits légumes, jus de passion et pomme de terre grenaille

Desserts

La Poire

Mousse poire, poire pochée aux épices, spéculos et glace au caramel

Ou

Douceur de framboises et citron

Sablé breton, crémeux citron, crème montée framboise, gel citron et sorbet sauge framboise

Ou

Finger au chocolat

Biscuit croustillant noisette, ganache montée chocolat et sorbet agrume

Ou

Assiette de glaces et sorbets

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, agrumes, framboise sauge et fraise

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 **22 euros**

Entrée plat dessert

Seulement le midi

du Mercredi au vendredi

