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

Entrées

Tataky de magret de canard et de patate douce
Mayonnaise pimentée et purée de patate douce au yusu 16 €

Ou

Œuf parfait bio surprise
Courge spaghetti façon carbonara et crumble de parmesan 16 €

Plats

Porc de Mr Coste à Anthé au caramel
Carottes glacées et riz basmati 21 €

Ou

Filet de dorade panée à la chapelure Panko
Et curry de légumes au lait de coco 21 €

Desserts

La Pomme verte
Ganache montée, pomme pochée à la cannelle et glace cannelle 12 €
Ou
Finger Exotique
Biscuit joconde, croustillant coco, gelée mangue passion, crème montée coco
Et sorbet mangue estragon 12 €
Ou
Le Grain de café
Mousse légère café, crémeux au baileys, dacquoise aux amandes
Et glace café 12 €
Ou
Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, agrumes, mangue estragon et cassis 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
De la ferme de Magrau à Cazes-Mondenard
Gelée de coings et pommes au floc de gascogne 19 €

Ou

Gravlax de saumon fumé
Purée de panais, agrume, betterave et chantilly au raifort 19 €

Plats

St Jacques snackées
Sauce beurre blanc et purée de chou fleur à la vanille Bourbon 29 €

Ou

Côte de veau cuite basse température
Jus de veau, espuma de bearnaise et légumes du moment 29 €

Desserts

La Pomme verte
Ganache montée, pomme pochée à la cannelle et glace cannelle 12 €
Ou
Finger Exotique
Biscuit joconde, croustillant coco, gelée mangue passion, crème montée coco
Et sorbet mangue estragon 12 €
Ou
Le Grain de café
Mousse légère café, crémeux au baileys, dacquoise aux amandes
et glace café 12 €
Ou
Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, agrumes, mangue estragon et cassis 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

Tataky de patate douce
Mayonnaise pimentée et purée de patate douce au Yusu

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

Tataky de magret de canard et de patate douce
Mayonnaise pimentée et purée de patate douce au yusu

Ou

Œuf parfait bio surprise
Courge spaghetti façon carbonara et crumble de parmesan

Plats

Porc de Mr Coste à Anthé au caramel
Carottes glacées et riz basmati

Ou

Filet de dorade panée à la chapelure Panko
Et curry de légumes au lait de coco

Desserts

La Pomme verte
Ganache montée, pomme pochée à la cannelle et glace cannelle
Ou
Finger Exotique
Biscuit joconde, croustillant coco, gelée mangue passion, crème montée coco
Et sorbet mangue estragon
Ou
Le Grain de café
Mousse légère café, crémeux au baileys, dacquoise aux amandes
Et glace café
Ou
Assiette de glaces et sorbets
Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, agrumes, mangue estragon et cassis
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

Cruditées

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