



- MENU DÉJEUNER -

*servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de potiron, ravioles de Royan croustillantes

Maquereau mariné à l'huile de noisette, pickles de concombre

Pressé de joue de bœuf et foie gras en gelée de pot-au-feu

-

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, pousses d'épinard

Palombe en crapaudine, échalotes grises et lentilles vertes du Puy

Entrecôte de veau de tradition Française au verjus, légumes d'automne

-

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Soufflé chaud au Grand Marnier

Belle tarte Tatin, crème crue fermière

Minestrone de fruits exotiques, sorbet pomme verte

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~



- E N T R É E S -

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche, copeaux de parmesan 29€

Pâté en croûte au foie gras de canard, rémoulade de céleri-rave 29€

Fine gelée d'araignées de mer, crémeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Œufs mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 28€

Châtaignes de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursin 28€

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 30€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant aux amandes, jus acidulé aux câpres et citron 47 €

Chou farci de homard et Saint-Jacques, beurre citronné et œufs de truite 49€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, légumes d'automne glacés au jus 48€

Noix de ris de veau braisée au vin jaune, ravioles de roquette, châtaigne et raifort 52€

Cuisses de grenouilles poêlées meunières, purée d'ail et persil 48 €

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 45€

La chasse du jour 45€

Fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, Marie-Anne Cantin 14€

- D E S S E R T S -

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Soufflé chaud, glace à la chartreuse 16€

Le traditionnel millefeuille, mousseline légère à la vanille 14€

Minestrone de fruits exotiques, sorbet pomme verte 14€

Poire rôtie aux épices douces, crème glacée au caramel 15€



- GRILLADES -

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 54€

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocotte au verjus 48 €

- LE MENU DEGUSTATION 130€ / PERSONNE -

*Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)*

Velouté léger de potiron, ravioles de Royan croustillantes

-

Châtaignes de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursin

-

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, coings caramélisés au miel d'acacia

-

Chou farci de homard et Saint-Jacques, beurre citronné et œufs de truite

-

Filet de canette rôtie aux dragées et pistaches, légumes d'automne glacés au jus

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet pomme verte

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

~ Demandez notre pain sans gluten ~