



Menu Déjeuner, servi du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de topinambour, copeaux de foie gras

Cèleri cuit sous la cendre, beurre battu aux œufs de hareng

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

Aile de raie rôtie aux câpres, salade de jeunes pousses d'épinard

Dos de cabillaud rôti, légumes au gingembre, bouillon de crustacés

Daube de joue de bœuf fondante sauce au vin rouge à la moëlle

EpauLe d'agneau de lait des Pyrénées confite au thym, haricots tarbais au jus

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Soufflé chaud au Grand Marnier

Tian d'agrumes aux oranges sanguines, sorbet yaourt

Vacherin glacé au cassis et vanille

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON NOUVEL ARRIVAGE

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)



- E N T R É E S -

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

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 30€

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

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

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

- P L A T S -

Coquilles Saint-Jacques à la coriandre, effeuillé d'endives à l'orange amère 47 €

Chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite 49€

Turbot rôti sur peau, beurre noisette montée, châtaignes et légumes oubliés 49€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, ragoût de lentilles au jus 48€

Noix de ris de veau braisée au vin jaune, ravioles d'épinards et champignons 52€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 45€

La suggestion du jour 45€

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

- D E S S E R T S -

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 16€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Minestrone d'ananas à la menthe poivrée 14€

Paris-Brest crème légère pralinée 15€



- GRILLADES -

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 54€

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

- LE MENU DEGUSTATION 130€ / PERSONNE -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Velouté léger de topinambour, copeaux de truffe et croûtons dorés

Noix de coquilles Saint-Jacques juste saisies, consommé de crustacés parfumé au gingembre

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, coing caramélisé au miel d'acacia

Chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite

Noisette d'agneau de lait des Pyrénées marinée aux épices, sauce Grand Veneur

Minestrone d'ananas à la menthe poivrée

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)



- MENU DE LA SAINT VALENTIN -

150 € / personne (*hors boisson*)

Coupe de champagne de bienvenue

Finger de croque-monsieur à la truffe

Châtaigne de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins

Consommé de crustacés, belle Saint-Jacques de plongée râpé de combawa

Petit chou farci de homard, beurre citronné au caviar

Chausson de belle truffe en feuilleté, Matignon à la brunoise de légumes et jus au Porto

Vacherin à la cuillère, quelques feuilles de mâche

Délice de la Saint Valentin

Café et mignardises