



- MENU DÉJEUNER -

*Servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de champignons, copeaux de foie gras

Pressé de joue de bœuf, foie gras et céleri, gelée de consommé de pot-au-feu

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

-

Merlan de ligne croustillant, salade de jeunes pousses d'épinards

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

Agneau de lait confit aux thym, haricots tarbais au jus

-

La sélection de fromages affinés du Violon d'Ingres

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Tian d'agrumes, sorbet yaourt

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

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- 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, crémeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Pressé d'anguille fumée et foie gras, compoté d'oignon rouge aux épices douces 31€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et pequillos 49€

Turbot cuit vapeur, marinière de coques et palourdes à la riquette 49€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, quelques légumes de saison 48€

Noix de ris de veau braisée au vin jaune, mousseline de topinambour 52€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 45€

La suggestion du jour 49€

La sélection de fromages affinés du Violon d'Ingres 15€

- 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€

Le tube de l'hiver façon Mont-Blanc 14€

Paris Brest, crème légère pralinée 15€



- GRILLADES -

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 57€

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocotte au verjus 49€

- LE MENU DEGUSTATION 140€ / PERSONNE -

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

Velouté léger de topinambour, copeaux de truffe et croûtons dorés

-

Châtaigne de mer, mousseline d'œuf de poule, caviar

-

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

-

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et pequillos

-

Noisette d'agneau de lait des Pyrénées, céleri rôti au sel

-

Minestrone d'ananas à la menthe poivrée

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

~ Demandez notre pain sans gluten ~



- MENU DE LA SAINT VALENTIN -

*Servi au diner du jeudi 14 février 2019*

180€ (hors boisson)

Coupe de champagne de bienvenue

-

Velouté de topinambour

-

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

-

Soupière de consommé de bœuf à la truffe et foie gras

-

Turbot cuit vapeur, marinière de coques et palourdes aux riquettes

-

Pigeon des Landes rôti à l'échalote, quelques légumes de saison

-

Vacherin à la cuillère, quelques feuilles de mâche

-

Délice de la Saint Valentin

-

Café et mignardises