



- MENU DÉJEUNER -

*servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de petits pois au caillé de brebis

Fricassée d'asperges et œuf mollet, relevée au vinaigre balsamique

Marinade de truite saumonée façon Gravlax au raifort

-

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

Poêlé d'encornets au piment d'Espelette, risotto à l'encre de seiche

Millefeuille de joue de bœuf et artichaut en vinaigrette

Quasi de veau rôti à la sarriette, jeunes légumes au verjus

-

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Soufflé chaud au Grand Marnier

Tout simplement les fruits rouges façon Melba

Vacherin glacé au cassis et vanille

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

~ Demandez notre pain sans gluten ~



- ENTRÉES -

Pressé de turbot, foie gras et anguille fumée, caviar d'aubergines et raifort 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€

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de fenouil et oignon rouge 28€

- PLATS -

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

Marinière de sole et coquillages, artichauts en barigoule au basilic 49€

Turbot rôti sur peau, beurre noisette monté, asperges rôties 49€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, petits pois à la française 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€

- DESSERTS -

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 16€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tout simplement les fruits rouges façon Melba 14€

Sablé breton, marmelade de citron et sorbet meringué 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 petits pois au caillé de brebis

-

Pressé de turbot, foie gras et anguille fumée, caviar d'aubergines et raifort

-

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, carottes nouvelles caramélisées au miel d'acacia

-

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

-

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise

-

Fraises à l'orange, crème légèrement poivrée

-

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

~ Demandez notre pain sans gluten ~