



- MENU DÉJEUNER -

*servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de petits pois au caillé de brebis et morilles

Fricassée d'asperges vertes de Provence relevée au vinaigre balsamique, œuf mollet

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

Caille fermière des Landes farcie, petits pois et fèves à la sarriette

-

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Soufflé chaud au Grand Marnier

Fraises à l'orange, crème légèrement poivrée

Vacherin glacé au cassis et vanille

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

~ Demandez notre pain sans gluten ~



- ENTRÉES -

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques, vinaigrette à la truffe, 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€

Asperges rôties à la moëlle, œuf mollet roulé à la mie de pain 28€

- PLATS -

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

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

Turbot rôti sur peau, beurre noisette monté, asperges vertes de Provence 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€

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 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 et morilles

-

Œuf mollet roulé à la mie de pain, toasts de beurre truffé

-

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

-

Chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite

-

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, ragoût de fèves à la sarriette

-

Fraises à l'orange, crème légèrement poivrée

-

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

~ Demandez notre pain sans gluten ~