



Menu Déjeuner, servi du lundi au vendredi

45€ 2 services – 49€ 3 services

Soupe de tomate au piment d'Espelette, copeaux de légumes crus

Tartare de thon mariné à l'ail et au gingembre, pickles de fenouil et oignon rouge

Œuf mollet frit, piperade parfumée à la menthe fraîche

Macédoine fraîche de légumes, pincés de homard au raifort

\*\*\*

Ravioles de langoustines et homards au coulis de crustacés

Poêlée d'encornets, haricots Tarbais au chorizo

Quasi de veau rôti au jus acidulé, légumes de saison

Cuisse de canette confite à la sauce sangria, poêlée de cerises

\*\*\*

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Pêche pochée aux épices façon melba

Vacherin fruits rouges, sorbet cassis

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON NOUVEL ARRIVAGE

- E N T R É E S -

Tartare de thon mariné à l'ail et au gingembre, pickles de fenouil et oignon rouge 28€

Millefeuille de tomates et émietté de tourteaux, avocats à l'huile d'amande douce 26€

Ravioles de langoustines et homard au coulis de crustacés 26€

Pate en croute au foie gras de canard, rémoulade de céleri-rave 25€

Fine gelée d'araignées de mer, crémeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 28€

Œufs de poule mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 25€

- P L A T S -

Aiguillettes de Saint Pierre pochées dans un bouillon de barigoule parfumé à la verveine 43€

Filet de Rouget poêlé à l'huile d'olive, fine tarte de tomates et mozzarella 42€

Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, petits pois à la Française 42€

Noix de ris de veau braisé au Vin Jaune, poêlée de girolles 47€

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 43€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 39€

- F R O M A G E S -

Fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, Marie-Anne Cantin 13€

- D E S S E R T S -

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 14€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 12€

Vacherin aux fruits rouges, sorbet cassis 14€

Pêche pochée aux épices façon Melba 14€

- S U G G E S T I O N S -

Soupe de tomate au piment d'Espelette, langoustine snackée et copeaux de légumes crus 18€

Légumes de saison cuits dans un bouillon d'herbes à la citronnelle 25€

Homard Breton cuit au sautoir, condiment aux épices douces 42€

Canette fermière rôtie, dragées et pistaches, sauce bigarade 38€

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocottes au verjus 43€

- LE MENU DEGUSTATION 110€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Soupe de tomate au piment d'Espelette, langoustine et copeaux de légumes crus

\*\*\*

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

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, jeunes carottes fondantes

\*\*\*

Aiguillette de Saint Pierre pochée dans un bouillon de barigoule parfumé à la verveine

\*\*\*

Canette fermière rôtie, dragées et pistaches, sauce bigarade

\*\*\*

Vacherin aux fruits rouges, sorbet cassis

\*\*\*

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant