



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, pinces 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, crèmeux 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 et fèves 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€

Omelette Norvégienne comme autrefois (à partager à 2) 28€

- 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