

- E N T R É E S -

Marinade de daurade aux agrumes, fenouil croquant aux pignons de pin 28€

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

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

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, jeunes carottes fondantes 27€

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

Ravioles de langoustine et homard au coulis de crustacés 26€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et pequillos 42€

Chou farci de homard et Saint-Jacques, beurre battu à la ciboulette 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, crème de morilles, pointes d'asperges 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 -

Fromage sélectionné 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€

Tout simplement les fruits rouges façon Melba 14€

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

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

Velouté de petits pois, caillé de brebis relevé au vinaigre de vin vieux 18€

Asperges blanches de nos régions de France, vinaigrette aux herbes ou mousseline 26€

Feuilleté d'œuf mollet à la crème de morilles et pointes d'asperges 29€

Agneau de lait des Pyrénées rôti à la fleur de thym, jeunes légumes à la sarriette 39€

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

- MENU DEGUSTATION 110€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Velouté de petits pois, caillé de brebis relevé au vinaigre de vin vieux

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

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

Chou farci de homard et Saint-Jacques, beurre battu à la ciboulette

Agneau de lait des Pyrénées rôti, jeunes légumes à la sarriette

Tout simplement les fruits rouges façon Melba

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)



Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Velouté de petits pois, caillé de brebis relevé au vinaigre de vin vieux

Tartare d'huîtres, daurade et Saint-Jacques marinées au citron vert et gingembre

Fricassé d'asperges de nos régions, œuf mollet, jus au vinaigre balsamique

Confit de foie gras de canard, chutney de figues et pruneaux

Ravioles de langoustines et homard au coulis de crustacés

Poêlée de cabillaud, marinère de coquillages et chorizo

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti à la fleur de thym, jeunes légumes au jus

Caille fermière des Landes farcie au foie gras, compotée de choux au lard

La sélection de fromage de Marie-Anne Cantin

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Tout simplement les fruits rouges façon Melba

Dessert du jour

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)

Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage

- Menu de la fête des Mères -

Dimanche 28 Mai 2017

Amuse-bouche

Appetizer

~

Millefeuille de tomates et émietté de tourteau, mousseline d'avocats

Millefeuille of tomatoes and flaked crab with avocado mousseline

~

Petit chou farci de homard, beurre léger à la ciboulette et œufs de truite

Small cabbage stuffed with lobster, light butter with chives and trout eggs

~

Tranche de côte de veau de lait au jus de morilles, quelques légumes de printemps

Milk-fed veal with morel mushroom sauce, spring vegetables

~

Délice de la fête des Mères

Mother's Day Delight

~

Café et ses mignardises

Coffee and petits fours

Menu à 69€ par personne