

- E N T R É E S -

- Tartare d'huitres, daurade et Saint-Jacques, marinées au citron vert et gingembre 28€
- Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche, copeaux de parmesan 26€
- Asperges vertes tièdes de Provence, vinaigrette aux herbes ou mousseline 19€
- 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 -

- Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et pequillos 43€
- Noix de coquilles Saint-Jacques à la coriandre, effeuillé d'endives à l'orange amère 42€
- Pigeon fermier des Landes rôti à l'échalote grise, oignon carbonara cuit sous la cendre 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€

- 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€
- Meringue moelleuse, marbré chantilly passion mangue 14€
- Omelette Norvégienne comme autrefois (à partager à 2) 28€

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)

MENU DÉJEUNER DU JOUR (Hors week-ends et jours fériés)

ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/ DESSERT : 35 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 45 €

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE 39 €

LUNDI :	Daube de joue de bœuf aux carottes fondantes
MARDI :	Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise
MERCREDI :	Vol au vent comme le faisait Marcel Delmas
JEUDI :	Tête de veau, langue et cervelle, sauce gribiche
VENDREDI :	Coulubiak de saumon, beurre battu à la ciboulette
SAMEDI :	Aiguillette de canette fermière des landes aux petits oignons et navets
DIMANCHE :	Gigot d'agneau de lait rôti des Pyrénées, haricots maïs au jus

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

Noix de coquilles Saint-Jacques à la coriandre, effeuillé d'endives à l'orange amère

Agneau de lait des Pyrénées rôti à la fleur de thym

Meringue moelleuse, marbré chantilly passion mangue

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)

- 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€

Pâté en croûte au foie gras de canard, rémoulade de céleri-rave 25€

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, jeunes carottes fondantes 26€

Coquilles de noix de Saint Jacques rôties au beurre demi-sel, jeunes pousses d'épinard 36€

Agneau de lait des Pyrénées rôti à la fleur de thym 38€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 39 €

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

- LE 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

Noix de coquilles Saint-Jacques à la coriandre, effeuillé d'endives à l'orange amère

Agneau de lait des Pyrénées rôti à la fleur de thym

Meringue moelleuse, marbré chantilly passion mangue

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

Demandez notre pain sans gluten (10 minutes de cuisson)