



Notre Carte de Saison

Nos Entrées

Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 14 €

Gravelax d'esturgeon, grenailles crème harenka, vinaigrette aux agrumes - 16 €

Tomates burrata, pistou, focaccia et pistaches - 14 €

Mini arancini à la truffe, mousse de scamorza et tuile de parmesan - 12 €

2 Oeufs parfaits, sauce meurette et lard paysan - 11 €



Nos Plats

Pièce de boeuf, pressé de pommes de terre, échalotes confites au merlot, jus réduit et mayonnaise maison ail persil - 26 €

Filet mignon de porc "IGP Sud Ouest" laqué, coriandre et carottes glacées au gingembre - 24 €

Cabillaud skrei, mousseline de pommes de terre à l'olive noire, fèves et beurre à l'ail citronné - 24 €

Tataki de saumon au sésame, courgettes et haricots palettes, sauce satay - 24 €

Veggie burger, steak végétal, fromage de brebis, coleslaw, sauce toum, frites de panisse - 18 €

Farçou aveyronnais végétarien, crémeux de champignons et pleurotes panées - 18 €



Nos Desserts

Crème brûlée à la verveine - 10 €

Biscuit aux amandes, crémeux basilic, fraises et sorbet citron basilic - 10 €

Profiteroles, glace à la noisette, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Pavlova à l'ananas et combava, compotée d'ananas à la vanille de Madagascar, crème de mascarpone montée et gel de menthe - 11 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

Notre pain est fourni par BabelBread

Prix Net - Service Compris