

## Menu déjeuner 39€

*Boissons comprises (vin, eau, café)  
Vin du jour en apéritif 6€*

### Entrées

#### **Tomates de Verdun sur Garonne en gaspacho**

Espuma chèvre et menthe  
Glace tomate confite

Ou

#### **Tartare de veau de l'Aveyron**

Algues et jaune d'œuf bio confit  
Crèmeux de fenouil

### Plats chauds

#### **Magret de canard du Gers caramélisé**

Pêches du Roussillon rôties à la verveine  
Polenta crémeuse

Ou

#### **Lotte de Méditerranée**

Linguines maison à l'encre de seiche  
Moules de Bouchot et calamansi

### Fromage et desserts

#### **Fromages affinés par la maison Sena**

*(Supplément 5€)*

Ou

#### **Les carottes de chez « Bastélica » confites**

Sorbet carotte et passion

Ou

#### **Melon de Lecture glacé à la verveine**

Croustillant citron  
Sorbet fromage blanc

## Menu gastronomique 80€

*Hors boissons*

*Pour l'ensemble des convives  
Servi au déjeuner*

### Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

### Entrée

#### **Huître spéciale Tarbouriech n°0**

Pochée dans sa coquille  
Tartare de saumon fumé maison  
Crème iodée

### Poisson

#### **Thon rouge de Méditerranée**

Pressé d'aubergines grillées  
Sauce choron à la verveine

### Viande

#### **Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras**

Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée  
Jus de pigeon

### Dessert

#### **Les figues Patakao de Rudy**

Confites au vin des Corbières  
Sorbet au fromage blanc et croustillant aux épices

***Du 01 Août au 26 Août 2020***

***Du lundi au vendredi midi - Brunch le samedi et le dimanche***

## Retour du marché 60€

### Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

### Entrée

#### Anchois de méditerranée fumés et marinés par nos soins

Crémeux de courgettes au basilic

Tomates de Haute-Garonne

### Plat

#### Cochon « Gascons des Demoiselles »

Petits farcis bio

Harissa maison

### Dessert

#### Tube glacé au chocolat grand cru « Abinao »

Praliné cacahuète

Sablé à la fleur de sel de Gruissan

L'accord mets et vins par Johanna

30€

---

## Le Cénacle 110€

*Pour l'ensemble des convives*

Le menu dégustation en 6 services

En fonction de la carte, du marché

et des envies du chef

L'accord mets et vins par Johanna

55€

## Au fil des saisons 95€

*Pour l'ensemble des convives*

### Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

### Entrée

#### Huître spéciale Tarbouriech n°0

Pochée dans sa coquille

Tartare de saumon fumé maison

Crème iodée

### Poisson

#### Thon rouge de Méditerranée

Pressé d'aubergines grillées

Sauce choron à la verveine

### Viande

#### Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras

Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée

Jus de pigeon

### Fromages

#### Le chariot de fromages

Affinés par Sena aux carmes

### Dessert

#### Les figues Patakao de Rudy


Confites au vin des Corbières

Sorbet au fromage blanc et croustillant aux épices

L'accord mets et vins par Johanna

45€


## Entrées

-  **Anchois de méditerranée fumés et marinés par nos soins** 34€  
Crèmeux de courgettes au basilic et tomates de Haute-Garonne
- Huîtres spéciales Tarbouriech pochées dans leur coquille** 38€  
Tartare de saumon fumé maison et crème iodée
- Ravioles de foie gras du Gers et cuisses de pintade de Laudrine** 36€  
Jus crèmeux au gingembre et à la citronnelle

## Poissons


- Thon rouge de Méditerranée** 45€  
Pressé d'aubergines grillées et sauce choron à la verveine
- Maigre de ligne rôti au beurre demi-sel** 42€  
Girolles de pays, rouille et soupe de poisson safranée

## Viandes

- Cochon « Gascons des Demoiselles »** 45€  
Petits farcis bio et harissa maison
-  **Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras** 49€  
Mesclun champêtre de chez Rudy à la vinaigrette truffée et jus de pigeon

*Plat signature*  
Le meilleur de la région à  
(re)découvrir toute l'année

## Fromages et desserts

- Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes** 15€
- Tube glacé au chocolat grand cru « Abinao »** 16€  
Praliné cacahuète et sablé à la fleur de sel de Gruissan
- Les figes Patakao de Rudy confites au vin des Corbières** 16€  
Sorbet au fromage blanc et croustillant aux épices
-  **Les fruits frais de saison** 16€  
Sorbet maison