

Servi uniquement le Midi du Mardi au Vendredi

Menu Découverte 35 €

-Entrée, Plat, Dessert

ou

Menu Gourmet 50 €

-Entrée, Poisson, viande, Dessert

Mise en bouche

-Entrées

-Une version originale d'œuf Bio mimosa

ou

-Tomates anciennes, mozzarella de Beauzelle,
glace à l'avocat

-Plats

-Filet de merlu rôti, brandade d'herbes

ou

-Petits légumes farcis de veau, sauce tomate

-Desserts

-Millefeuille croustillant à la gousse de vanille

ou

-Chèvre, fanes de carottes, miel

47 € Entrée, plat, plateau de fromages et dessert

-Pour accompagner ces menus nous vous proposons
un accord mets et vins 30 € (3 verres)
un accord mets et vins 35 € (4 verres)

Prix TTC service compris

Servi du mardi au samedi midi et soir

Menu Thon sur ton 80 €

Thon de ligne de Saint- Jean de Luz

Entrée

-Tartare de thon au citron vert

à suivre

-Vitello tonnato
rencontre entre le veau Occitan
et le thon rouge

à suivre

-Tournedos de thon aux poivres et sésame

Dessert

-Vacherin fruits rouges,
sorbet piquillos

-Pour accompagner ces menus nous vous proposons
un accord mets et vins 30 € (3 verres)
un accord mets et vins 35 € (4 verres)

Prix TTC service compris

Servi du Mardi au samedi midi et soir
Menu Terre, Mer et Jardin 55 €

Mise en bouche

Entrées

- Fraîcheur de poulpe,
tomates et herbes fraîches
ou
- Grosse raviole farcie de ricotta
de Buffelonne de Beauzelle,
déclinaison de courgettes

Plats

- Tournedos de cabillaud en aioli
légumes de saison
ou
- Phô de canette et foie gras truffé

Desserts

- Millefeuille croustillant à la gousse de vanille
ou
 - Mousseline de mascarpone
aux pêches et abricots
- 67 € Entrée, plat, plateaux de fromages et dessert

- Pour accompagner ces menus nous vous proposons
un accord mets et vins 30 € (3 verres)
un accord mets et vins 35 € (4 verres)

Suggestions à la carte

VIANDES

-Le CASSOULET aux haricots Tarbais label Rouge
« Champion du Monde du Cassoulet de Toulouse 2019 » 39 €

-Pomme de ris de veau, beurre à la truffe 45 €