



- MENU DÉJEUNER -

Servi les midis du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Crème glacée de haricots tarbais, caillé de brebis, toast frotté à l'ail et au thym

Maquereaux grillés à la flamme, caviar d'aubergine à la coriandre, condiment péquillos

Fricassée d'asperges, œuf mollet roulé à la mie de pain et champignons

Aile de raie rôtie aux câpres, salade de jeunes pousses d'épinards

Millefeuille de joue de bœuf et artichauts, Barigoules aux agrumes

Entrecôte de veau de lait au verjus, légumes parfumés à la sarriette

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Tian d'agrumes, sorbet yaourt

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- ENTRÉES -

Pâté en croûte de cochon de lait, foie gras et ris de veau 35 €

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 30€

Asperges Blanches des Landes, crème de carbonara et œuf parfait 31€

Fine gelée d'araignées de mer, crèmeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de fenouil et oignon rouge 29 €

- PLATS -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos 49€

Rouget Barbet farci aux épinards et pignons de pin, jus d'une bouillabaisse safranée 52€

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Noix de ris de veau braisée au Vin Jaune, Barigoule d'artichauts violets 55€

Entrecôte de bœuf de tradition française grillée à la plancha 59€

Côte de veau de tradition française cuisinée au verjus 49 €

Le Véroitable cassoulet Montalbanais 45€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Blanc mangé de fruits rouges, sorbet fromage blanc au basilic 15€

Paris Brest, crème légère pralinée 15€



- LE MENU DEGUSTATION 140€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Accord mets et vin 80 €/personne

Crème de Haricots Tarbais relevée au vieux vinaigre, caillé de brebis

Foie gras de canard au pain d'épices, carottes nouvelles glacées au miel

2014 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Asperges Blanches des Landes, crème de carbonara et œuf parfait

2017 Alsace, Muscat, Domaine Josmeyer

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos

2016 Les-Baux-de-Provence, Petra, Domaine Hauvette

Pigeon rôti, jus corsé à l'échalote, petits pois à la française

2017 Vallée du Rhône, Cairanne, Domaine Richaud

Soupe de fruits rouges au sirop d'hibiscus

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

2017 Languedoc, Banyuls, Galateo, Domaine Coume del Mas

~ Demandez notre pain sans gluten ~