

Menu déjeuner 39€

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

Entrées

Variation autour du haddock
Velouté glacé petit pois et menthe
Ou

Raviole de caillé de chèvre fermier et ail noir
Noix et émulsion épinard

Plats chauds

Canette du Lauragais caramélisée aux épices
Endive confite aux agrumes
Crèmeux de pomme de terre au poivre timut
Ou

Filet de carrelet croustillant aux noisettes
Céleri onctueux
Marmelade de citron et livèche
Ou

Perles du Japon cuisinées comme un risotto
Asperge verte et betterave jaune du Gers
Emulsion cardamome

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Sena
Une marmelade maison
Ou

Chocolat guanaja, café et bière brune
Une glace au malt grillé
Ou

Riz au lait vanille et tonka
Poire pochée, noix de pécan et glace cookie

Menu gastronomique 70€

Hors boissons
Pour l'ensemble des convives

Entrée

Pour commencer...
Foie gras de canard et bœuf gascon
Mini-légumes bio de la Vallée des Deux Sources
Un bouillon gingembre et citronnelle

Poisson

Pour suivre...
Saint-Pierre de ligne rôti au beurre demi-sel
Asperges vertes de Jérôme Galis
Hollandaise légère à l'ail et eau de noix

Viande

Pour continuer...
Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras
Mesclun champêtre de chez Rudy
Vinaigrette à la truffe de saison
Jus de pigeon

Dessert

Pour terminer...
Tarte fine feuilletée au chocolat grand cru et truffe noire
Crème brûlée chocolat et glace vanille truffée

Du 28 Février au 20 Mars 2019
Du lundi au vendredi midi
(Brunch le samedi et le dimanche)