

Menu déjeuner 39€

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

Entrées

Maquereau fumé par nos soins
Légumes de saison marinés
Focaccia croustillante et aioli citronné
Ou

Gaspacho de betterave bio
Espuma de chèvre et menthe
Petits pois croustillants au wasabi

Plats chauds

Epaule d'agneau confite
Carottes jaunes croustillantes de chez Rudy
Condiments aux épices
Ou

Skrei de Norvège doré au beurre demi-sel
Chou rave comme un risotto au jambon Ibérique
Ou

Asperges blanches du Tarn en longue cuisson
Sabayon à l'ail des ours et noix caramélisées

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Sena
Une marmelade maison
Ou

Panna cotta pistache
Ricotta de brebis, huile d'olive Arbequina
Une glace au café
Ou

Pamplemousse confit et sésame grillé
Infusion tonic à la tagète
Granité au gin

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...
Pomme Granny Smith et céleri
Chocolat dulcey et sorbet fromage blanc

Du 28 Mars au 23 Avril 2019
Du lundi au vendredi midi
(Brunch le samedi et le dimanche)