

Menu déjeuner 39€

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

Entrées

Paccheris garnis de pleurotes et foie gras

Jaune d'œuf confit

Emulsion cacao

Ou

Daurade royale de méditerranée

Marinée au kalamansi

Crèmeux de fenouil et croûtons à l'encre de seiche

Plats chauds

Volaille fermière du Lauragais

Aux morilles et ail des ours

Grenailles onctueuses

Sauce à la liqueur de noix

Ou

Truite bio des Pyrénées cuite à 50°

Asperge blanche du Tarn aux agrumes

Hollandaise à l'aneth

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Sena

Une marmelade maison

(Supplément 5€)

Ou

Chocolat Jivara

Fève de tonka et amandes

Ou

Beignet fraise et rhubarbe

Une crème glacée au poivre de Tasmani

Menu gastronomique 70€

Hors boissons
Pour l'ensemble des convives

Entrée

Pour commencer...

Velouté acidulé à la betterave de Rudy

Haddock crémeux et menthe

Poisson

Pour suivre...

Rouget barbet de petits bateaux

Compotée de fenouil

Soupe de poissons de roche au safran

Viande

Pour continuer...

Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras

Mesclun champêtre de chez Rudy

Vinaigrette à la truffe

Jus de pigeon

Dessert

Pour terminer...

Pomme Granny Smith et céleri

Chocolat dulcey et sorbet fromage blanc

Du 24 Avril au 14 Mai 2019
Du lundi au vendredi midi
(Brunch le samedi et le dimanche)