

## Menu déjeuner 39€

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

### Entrées

**Tartare de bœuf Aubrac**  
Confiture d'algues et sésame  
Gingembre confit  
Ou

**Maquereaux fumé et mariné par nos soins**  
Légumes bio et croustillant à l'encre de seiche  
Une rouille à la tagète

### Plats chauds

**Tourte feuilletée de cochon Capelin**  
Salade d'asperges blanches aux cacahuètes  
Un jus infusé au thym  
Ou

**Thon blanc de Méditerranée mariné**  
Millefeuille d'aubergine et ventrèche  
Une vierge basilic et citron confit

### Fromage et desserts

**Fromages affinés par la maison Sena**  
Une marmelade maison  
(Supplément 5€)  
Ou

**Parfait glacé au miel**  
Chocolat Valrhona et praliné maison  
Ou

**Fraise gariguette**  
Chocolat blanc et poivre timut

## Menu gastronomique 70€

**Hors boissons**  
**Pour l'ensemble des convives**

### Entrée

**Pour commencer...**  
Morilles blondes de pays farcies  
Cuisinées à l'eau de noix de Serres  
Asperge verte de Lavernose  
Emulsion vin jaune  
\*\*\*

### 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 17 Mai au 12 Juin 2019**  
**Du lundi au vendredi midi**  
**(Brunch le samedi et le dimanche)**