

NOS FORMULES

CARTE
À COMPOSER

45€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU ENTRÉE + GRILLADE + DESSERT

55€ ENTRÉE + PLAT + GRILLADE + DESSERT

NOS ENTRÉES

16€ **Raviolis de langoustines**, pickles de graines de moutarde, sauce au foie gras et jus corsé

16€ **Asperges blanches & oeuf mollet**, morilles juste crémees, émulsion de vieux Comté et croûtons de pain

14€ **Gnocchis au beurre**, siphon à l'ail des ours, mini carottes laquées, mimolette, cébette et de jus de carotte aux épices

15€ **Truite ikéjilé de la ferme aquacole de Condax en ceviche printanier**, gel de fraises au balsamique blanc, petits pois, condiment pistache et salicorne, sauce poké

À SUIVRE

28€ **Filet de lieu jaune**, asperges vertes, condiment tonato, émulsion aux herbes, tapenade d'olives Kalamata de chez Kalios et fumet crémé

28€ **Dos de bar rôti**, petits pois, navets et oignons grelots, fumet infusé à la verveine et siphon petit pois

26€ **Filet mignon de cochon du Mont Lagast rôti**, crispy de guanciale, ravioli doppio façon carbonara & ricotta, coulis de jaune d'oeuf, siphon parmesan et jus de cochon au thym

28€ **Agneau de l'Aveyron en deux façons**
Pièce choisie juste rôtie, samoussa d'effiloché de gigot confit aux épices, artichaut de chez Racé, siphon de houmous et jus corsé

LES GRILLADES

Accompagnées de **frites maison** ou **légumes** selon le marché.
Salade verte disponible sur simple demande.

- 23€** Le Faux-filet 300g
- 20€** Les Côtes d'agneau (Occitanie)
- 20€** Les Rognons de veau
- 25€** Le Magret de canard du Sud Ouest
- 32€** L'Entrecôte XL 450g **(supplément au menu de 10€)**
- 30€** Le Filet de boeuf **(supplément au menu de 5€)**
- 26€** La Côte de cochon noir de Bigorre **(supplément au menu de 4€)**

Provenance de nos viandes : nous consulter suivant les arrivages.

LES SAUCES

(Hors formules)

- 5€** Crème de Morilles
- 4€** Sauce au Chèvre
- 6€** Sauce au Foie gras

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

Nous vous proposons le plateau de fromages confectionné avec nos producteurs et “L’Affine Bouche”, affineur à Montauban.

- 9€ 3 fromages
- 15€ 5 fromages (hors formules)
- 19€ 7 fromages (hors formules)

POUR FINIR

- 10€ **Riz soufflé au chocolat & crème brûlée**, chou craquelin au chocolat, glace crème brûlée, ganache et sauce Dulcey
- 10€ **Mangue & fruits de la passion**, biscuit madeleine, ganache vanille et piment d’Espelette, gel mangue-passion, guimauve vanille, crème glacée à l’huile d’olive et tuile aux amandes
- 10€ **Fraises du marché**, petits beignets maison, velouté fraise-basilic, billes de balsamique, crème glacée au yaourt, voile d’hibiscus et tuile gaufrette
- 10€ **Les Noisettes d’Arnaud glacées & caramélisées**, mousse de lait et croustillant de brick
- 10€ **Coeur coulant au chocolat**, espuma chocolat au lait et glace Macadamia -Dulce de Leche (10 minutes de cuisson)

NOS GLACES

Les parfums à la boule

- | | | |
|----|-------------------|-----------------|
| 8€ | Café liégeois | Café |
| 8€ | Chocolat liégeois | Fraise |
| 8€ | Colonel | Vanille |
| 3€ | Glace 1 boule | Chocolat |
| 6€ | Glace 2 boules | Dulce de leche |
| 8€ | Glace 3 boules | Citron |
| | | Menthe-Chocolat |
| | | Mangue-Passion |