

# NOS FORMULES

CARTE  
À COMPOSER

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

55€ ENTRÉE + PLAT + GRILLADE + DESSERT

## NOS ENTRÉES

12€ **Tartelette croustillante & marmelade de tomate**, crème prise à l'ajo blanco, siphon feta et tomates cerises du marché

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

14€ **Filet de rouget rôti**, jus de poissons de roches, fleur de courgette farcie façon niçoise et aïoli aux herbes

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

# NOTRE PLATEAU 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

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