

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

15€ **Vol au vent de langoustines**, marmelade de courgettes et olives, bisque de langoustine et pesto

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€ **Tournedos de thon rouge**, aubergine panée au panko, caviar d'aubergine, mayonnaise verte, jus corsé aux framboises et miso

25€ **Maigre de Méditerranée rôti**, risotto encornets et poivrons, aïoli au chorizo ibérique, bisque de homard et chips de chorizo

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€** **Pêches rôties**, ganache au pain grillé, glace burrata, pesto basilic, gel de pêche et fine tuile de pain grillé
- 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

- 8€** Café liégeois
- 8€** Chocolat liégeois
- 8€** Colonel
- 3€** Glace 1 boule
- 6€** Glace 2 boules
- 8€** Glace 3 boules

Les parfums à la boule

- Café
- Fraise
- Vanille
- Chocolat
- Dulce de leche
- Citron
- Menthe-Chocolat
- Mangue-Passion