

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€ **Tartare de thon blanc du Pays Basque & foie gras**, condiment au soja, sésame doré et pickles de fenouil

15€ **Truite ikéjilé de la ferme acquacole 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

28€ **Boeuf de Monclar-de-Quercy en deux façons**
Filet de boeuf, jus de tomates rôties, huile de paprika, frite de polenta aux herbes et aux olives noires, jus corsé
Tartare de boeuf au couteau, cecina de Galice et condiment tomates grillées

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€** **Framboises & riz soufflé caramélisé**, ganache au yaourt, siphon tagète, sorbet framboise-wasabi et gel tagète-citron
- 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 |