

NOS FORMULES

CARTE
À COMPOSER

47€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT **ou** ENTRÉE + GRILLADE + DESSERT

57€ ENTRÉE + PLAT + GRILLADE + DESSERT

NOS ENTRÉES

13€ **Tartelette croustillante comme un poireau vinaigrette,**
oeuf poché, pannacotta, siphon acidulé et poireaux frits

16€ **Foie gras poêlé, topinambours & sarrasin grillé,** chips de
topinambours, tartare de champignons bruns et jus de canard

16€ **St Jacques de "La Jajane" rôties,** gyoza de butternut & haddock fumé,
émulsion de courge, bouillon de jambon et huile d'herbes

14€ **Raviole d'échine de cochon,** jus corsé, siphon au vieux Rodez,
crème légèrement moutardée et pickles de moutarde

À SUIVRE

28€ **Lotte de Bretagne cuite à basse T°C puis rôtie,** potimarron rôti et
en crémeux, sauce meurette au lard fumé, moules décortiquées et
siphon aux saveurs iodées

28€ **Sole cuite façon meunière,** cromesquis de shiitakés,
condiment aux champignons caramélisés, siphon persil, ail
confit et fumet crémé

28€ **Filet de veau de Monclar de Quercy rôti & déclinaison de**
carottes, ris de veau laqués, carottes confites, ketchup de
carottes, jus de veau infusé et sauce Feta-carottes

28€ **Canard en deux façons**
Filet de canard cuit à basse température puis snacké, cannelloni de
cuisses confites, siphon au maïs, pop-corn acidulés
et jus de canard

LES GRILLADES

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

- 23€** Le Faux-filet 300g
- 22€** Les Côtes d'agneau (Occitanie)
- 20€** Les Rognons de veau
- 26€** Le Magret de canard du Sud Ouest
- 32€** L'Entrecôte XL 450g **(supplément au menu de 10€)**
- 30€** Le Chuck Flap 300G **(supplément au menu de 8€)**
- 40€** Le Chuck Flap 400G **(supplément au menu de 10€)**
- 26€** La Côte de cochon noir de Bigorre **(supplément au menu de 4€)**

Provenance de nos viandes : nous consulter selon les arrivages.

LES SAUCES

(Hors formules)

- 6€** Crème de Morilles
- 5€** Sauce au Chèvre
- 5€** Sauce au Poivre

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

- 11€ **Maïs & raisins noirs du marché**, crème brûlée pop-corn, siphon pop corn, praliné noisette, pop corn, gel de raisin, glace au maïs torréfié et tuile noisette
- 11€ **Pommes confites & flambées**, ganache sirop d’érable, sablé breton sarrasin et pécan, caramel de rhum, sorbet Granny Smith
- 11€ **Prunes Lovita & bavaroise à la vanille**, sablé breton, praliné et glaçage rocher aux cacahuètes, sorbet à la prune Lovita et tuile abeille
- 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 |