

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Salade de lentilles au magret fumé maison,

Crème montée au raifort

Cahors” Haute côte de fruit “-Domaine Fabien Jouvès

OU

Carpaccio d’espadon aux agrumes, vierge de légumes

Costers del Segre “ Petit Sios”-2024

--

La pêche du moment, marinée au miso blanc et saké,

pakchoï vapeur sauce crémeuse au yuzu

IGP- Côte de Gascogne “Chardonnay Laballe”-2024

OU

Quasi de veau sur plancha,
duo d’asperges rôties en persillade,

Jus au vin rouge

Cévennes “L’insoumis” Domaine Agarrus- 2021

--

Demi-sphère chocolat, crumble et fruits de saison

OU

Finger pistache et framboise

--

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ (39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ (33€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 17€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)