

Petits Gastronomes

16€

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Nous vous proposons de servir à vos enfants, le menu inspiration en petite quantité élaboré tous les jours par le chef

Menu Inspirations

Entrée & Dessert	22 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	24 €
Entrée, Plat & Dessert	34 €

Mise en bouche du jour



Duo de saumon d'Écosse Label Rouge avec ses lentilles blondes de Saint Flour vinaigrette d'agrumes

Velouté de topinambours à la vanille, foie gras et girolles

Œuf bio cuit sous vos yeux façon cocotte à la crème fraîche 🌸
« Spécialité de la maison »



Filet de dorade royale grillé, risotto au chorizo crème d'oursin

Poitrine de porc Abotia confite, fricassée de légumes anciens persillade

Coquillettes façon risotto aux champignons, émulsion de soja 🌸



Duo de Fromages affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)

Mousse au chocolat noir Valrhona tiède, crème glacée au Yannoh

Baba au Rhum Havana Club Anajo Especial

🌸 Végétarien sur demande



Menu Dèlectations

Ce menu n'est pas servi le Dimanche, lundi et mardi

<i>Entrée & Dessert</i>	36 €
<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	38 €
<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	49 €
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	59 €

Mise en bouche du jour



Velouté de cèpes aux noisettes, raviole de recuite fermière de brebis aveyronnais et magret de canard séché

Foie gras de canard poêlé IGP Sud-Ouest aux raisins Chasselas

Œuf bio cuit sous vos yeux façon cocotte à la crème de Truffe 🌸
« Spécialité de la maison »



Tagliatelle aux œufs frais tartufata, cèpes et huile d'olive Alexis Muñoz 🌸

Saint-Jacques juste saisie butternut, ravigote de tête de veau à la moutarde ancienne

Pavé de bœuf limousin mature, jus de vin passion, émulsion de pommes de terre et chips de panais



Trio de Fromages affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier — Toulouse)

Tartelette au citron

Mille feuille à la vanille et aux fruits exotiques, sorbet de spiruline de Montauban

Ou tout autre dessert de la carte

🌸 Végétarien sur demande



La Carte

Entrées

<i>Duo de saumon d'Écosse Label Rouge avec ses lentilles blondes de Saint Flour vinaigrette d'agrumes</i>	15,00 €
<i>Velouté de topinambours à la vanille , foie gras et girolles</i>	15,00 €
<i>Foie gras de canard poêlé IGP Sud-Ouest aux raisins Chasselas</i>	20,00 €
<i>Œuf bio cuit sous vos yeux façon cocotte à la crème de Truffe</i> 🌸	20,00 €
<i>« Spécialité de la maison »</i>	
<i>Velouté de cèpes aux noisettes, raviole de recuite fermière de brebis aveyronnais et magret de canard séché</i>	20,00 €
<i>Coquillettes façon risotto aux champignons, émulsion de soja</i> 🌸	15,00 €
<i>Tagliatelles aux œufs frais tartufata, cèpes et huile d'olive Alexis Muñoz</i>	20,00 €

Poissons

<i>Filet de dorade royale grillé, risotto au chorizo crème d'oursin</i>	25,00 €
<i>Saint-Jacques juste saisie butternut, ravigote de tête de veau à la moutarde ancienne</i>	30,00 €

Vian des

<i>Pavé de bœuf limousin mature, jus de vin passion, émulsion de pommes de terre</i> 🌸	30,00 €
<i>Poitrine de porc Abotia confite, fricassée de légumes anciens persillade</i> 🌸	15,00 €

Fromages & Desserts

<i>Trio de Fromages affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier – Toulouse)</i>	13,00 €
<i>Duo de Fromages affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)</i>	10,00 €
<i>Baba au Rhum Havana Club Anajo Especial</i>	10,00 €
<i>Mousse au chocolat noir Valrhona tiède, crème glacée au Yannoh</i>	10,00 €
<i>Tartelette au citron</i>	13,00 €
<i>Mille feuille à la vanille et aux fruits exotiques, sorbet de spiruline de Montauban</i>	13,00 €

🌸 Végétarien sur demande



Les Vins

Blanc

Sud Ouest - AGP Gaillac blanc — Domaine des Terrisses	37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde	75 cl	18,50 €
Sud Ouest — IGP Gascogne — Domaine Chiroulet — La côte d'Heux	75 cl	27,00 €
Nouvelle Aquitaine - IGP Périgord — Domaine Chante l'Oiseau — Le Sauvignon	 75 cl	29,50 €
Menetou-salon — Pays de la Loire — Domaine Pellé — Les Bornés Blanc	75 cl	38,00 €
Moelleux - AOP Gaillac — Domaine Plageoles — Muscadelle	75 cl	44,00 €
Bourgogne - AOC Rully — Domaine de la Folie — Monopole Clos de la Folie	75 cl	55,00 €

Rosé

Sud Ouest - Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde	75 cl	18,50 €
Sud Ouest - IGP Pays d'Oc — Domaine du Peyra — Grand Gris de Grenache	75 cl	27,00 €
Provence - Cote de Provence — Château du Rouët — Esterelle	75 cl	36,00 €

Rouge

Sud Ouest - AOC Cahors rouge — Château Lamartine	37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde	75 cl	18,50 €
Sud Ouest - AOC Cahors — Château Lamartine	75 cl	29,00 €
Sud Ouest - AOC Fronton — Plaisance Alabets 2016	 75 cl	33,00 €
Sud Ouest - AOC Madiran - Odé d'Aydie	75 cl	35,00 €
Bourgogne - AOC Grand vin de Bourgogne - Pinot noir Justin Girardin	75 cl	38,00 €
Bordeaux - AOC Saint-Emilion Grand Cru - Chateau Fronrazade	75 cl	53,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes du Marmandais — Domaine Elian Da Ros — Chante Coucou	75 cl	55,00 €
Vallée du Rhône - AOC Saint Joseph - Saint Joseph « Preface »	75 cl	71,00 €
Bordeaux - AOC Pauillac - Pauillac Château La tour L'Aspic	75 cl	85,00 €
Bourgogne - AOC Chassagne Montrachet — Domaine Hubert Lamy — La Goujonne	75 cl	99,00 €
Bordeaux - AOC Saint Estephe — Chateau Haut Marbuzet	75 cl	138,00 €
Bourgogne - AOC Bourgognes - Domaine Faivelay « Gevrey Chambertin »	75 cl	139,00 €

Vins au Pichet

Bergerac - Rouge et blanc sec Bio	 50 cl	8,50 €
Rosé Côtes de Provence	50 cl	8,50 €

Vins au Verre 10 cl

Blanc Rosé Rouge - Sud Ouest - Vin de Pays Lot - Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde	4,50 €
Moelleux - AOP Gaillac — Domaine Plageoles — Muscadelle	8,50 €
Rouge - Sud Ouest - AOC Côtes du Marmandais — Domaine Elian Da Ros — Chante Coucou	10,50 €