

LA CARTE

Première assiette

Filet de truite de mer fumé par nos soins, velouté de Burrata glacé et huile de homard	15 €
Bavarois de cœurs d'artichauts, compotée de citrons confits à la coriandre, croustillant de parmesan, olives taggiasche	18 €
Le Foie gras de notre région en terrine cuit au naturel, abricots au poivre et miel du Gers	22 €

Deuxième assiette

Magret de Canard, pulpe de figues fraîches aux sésames grillées, dés de courgettes au cumin	24 €
Le Veau rôti doucement, voyage autour de l'aubergine	31 €
Lotte rôti, haricots Tarbais au lard, ail rose de Lautrec confit et moules d'Espagne	28 €

Notre sélection de fromages

L'assiette de fromages (<i>David Bernat Affineur</i>)	15€
---	-----

Pour terminer

(afin de mieux vous servir, merci de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas)

Mille-feuille gourmand, crème légère à la Vanille, brisures de nougatine amandes, sauce caramel beurre salé	17 €
Tartelette mousse vanille, pêches de pays pochées à la verveine, coulis de pêches	17 €
L'inspiration du moment	17 €

Le Menu "Retour du Marché" : 31 €

De mai à septembre, ce menu vous est proposé
uniquement le midi (du jeudi au dimanche, sauf jours de fêtes)

Menu Hautpoul : 46€

Accord mets et vins : 25€

Filet de truite de mer fumée par nos soins, velouté de Burrata glacé et huile de homards

OU

Bavarois de cœurs d'artichauts, compotée de citrons confits à la coriandre, croustillant de parmesan, olives taggiasche

...

Magret de Canard, pulpe de figues fraîches aux sésames grillées, dés de courgettes au cumin

OU

Lotte rôti, haricots Tarbais au lard, ail rose de Lautrec confit et moules d'Espagne

...

Tartelette mousse vanille, pêches de pays pochées à la verveine, coulis de pêches

OU

Mille-feuille intensément praliné, éclats de noisettes et nougatine

OU

L'inspiration du moment

Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 62 €

Accord mets et vins : 30€

Le Foie gras de notre région en terrine cuit au naturel, abricots au poivre et miel du Gers

....

Lotte rôti, haricots Tarbais au lard, ail rose de Lautrec confit et moules d'Espagne

....

Le Veau rôti doucement, voyage autour de l'aubergine

....

Tartelette mousse vanille, pêches de pays pochées à la verveine, coulis de pêches

OU

Mille-feuille intensément praliné, éclats de noisettes et nougatine

OU

L'inspiration du moment

L'assiette de fromages (en supplément) : 15 €

(David Bernat affineur)



Viandes origine France
Prix Nets - Service compris