

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 d'herbes

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

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

...

Le Mille-feuille : Feuilletage cacao, mousse praliné arachide, crémeux chocolat grand cru, sauce chocolat

ou

Le Fruit rouge : Marmelade de fruits rouges au basilic, biscuit sablé, espuma fromage blanc, bouillon hibiscus

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, pêches de vigne au poivre et miel du Gers

....

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

....

Carré de Porc fermier, girolles et polenta

....

Le Mille-feuille : Feuilletage cacao, mousse praliné arachide, crémeux chocolat grand cru, sauce chocolat

ou

Le Fruit rouge : Marmelade de fruits rouges au basilic, biscuit sablé, espuma fromage blanc, bouillon hibiscus

ou

L'inspiration du moment

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

(David Bernat affineur)



Viandes origine France
Prix Nets - Service compris

LA CARTE

Première assiette

Filet de truite de mer fumé par nos soins, velouté de Burrata glacé et huile d'herbes	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, pêches de vigne 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 €
Carré de Porc fermier, girolles et polenta	33 €
Espadon, 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)

Le Mille-feuille : Feuilletage cacao, mousse praliné arachide, crémeux chocolat grand cru, sauce chocolat	17 €
Le Fruit rouge : Marmelade de fruits rouges au basilic, biscuit sablé, espuma fromage blanc, bouillon hibiscus	17 €
L'inspiration du moment	17 €