

# LES MENUS

---

*Règlement de votre repas à table*

## **Le Menu "Retour du Marché" : 31 €**

Inspiration de retour du marché, de Bouche à Oreille :

Une entrée, un Plat et un Dessert

*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€**

Velouté de Burrata, jambon de pays croustillant et artichauts  
pimentés

Ou

Tentacules d'encornets caramélisés au vinaigre balsamique, fenouil  
au pastis du Tarn et petits pois à la pimprenelle

...

Cabillaud en croûte de pesto rouge, velouté de crustacés, caviar de  
courgettes et riz soufflé

Ou

Magret de Canard de région, pois chiches de Cestayrols, compotée  
d'oignons blancs et jus au curry

...

Inspiration sur le fraisier

## **Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 62 €**

**Accord mets et vins : 30€**

Foie gras d'ici aux épices et ananas

....

Cabillaud en croûte de pesto rouge, velouté de crustacés, caviar de  
courgettes et riz soufflé

....

Veau du Segala cuit à basse température, pommes gaufrettes, girolles  
et radis au beurre de cerfeuil

....

Chocolat grand cru au caramel

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

(David Bernat affineur)



Viandes origine France  
Prix Nets - Service compris