

LES MENUS

Le Menu "Retour du Marché" : 34 €

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 : 49€

Accord mets et vins : 25€

Coquillages de nos côtes, fenouil au yuzu, pain grillé

Ou

Œuf en croûte de pistaches, mousseline d'épinards et œufs de truite

...

Langoustines de petits bateaux rôties, chou-fleur torréfié et agrumes

Ou

Suprême de Canette en cuisson lente, pommes Dauphines, pruneaux acidulés et jus de Canard

...

Poire pochée, riz au lait, gavotte, glace caramel au beurre salé

Ou

Carpaccio d'ananas pochés, sablé breton safrané, coulis mangue

Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 65 €

Accord mets et vins : 30€

Escalope de foie gras poêlée, fenouil confit à la réglisse, sorbet au pastis du Tarn

...

Langoustines de petits bateaux rôties, chou-fleur torréfié et agrumes

...

Epaule d'Agneau du pays confite, pommes fondantes, olives Kalamata et jus corsé

...

Tonneau chocolat, pomme gingembre, glace expresso

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

(David Bernat affineur)



Viandes origine France
Prix Nets - Service compris

LA CARTE

Première assiette

Coquillages de nos côtes, fenouil au yuzu, pain grillé	20 €
Escalope de foie gras poêlée, fenouil confit à la réglisse, sorbet au pastis du Tarn	24 €
Œuf en croûte de pistaches, mousseline d'épinards et œufs de truite	20 €

Deuxième assiette

Suprême de Canette en cuisson lente, pommes Dauphines, pruneaux acidulés et jus de Canard	25 €
Langoustines de petits bateaux rôties, chou-fleur torréfié et agrumes	28 €
Epaule d'Agneau du pays confite, pommes fondantes, olives Kalamata et jus corsé	27 €

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)

Poire pochée, riz au lait, gavotte, glace caramel au beurre salé	17 €
Tonneau chocolat, pomme gingembre, glace expresso	17€
Carpaccio d'ananas pochés, sablé breton safrané, coulis mangue	17 €