

# LES MENUS

*Pour accompagner chacun des menus,  
nous pouvons vous proposer un "Accord Mets & Vins":  
un verre de vin de 8cl est servi à chaque plat*

## **Menu "Retour du Marché" : 34 €**

*Ce menu vous est proposé uniquement le midi (du jeudi au dimanche, sauf jours de fêtes)*

## **Menu Hautpoul : 49 €**

**Accord mets et vins : 25 €**

Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête

*ou*

Tomate/mozzarella revisitée

...

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinère

*ou*

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

...

Paris-Brest revisité

*ou*

Tartelette citron basilic et son sorbet

## **Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 65 €**

**Accord mets et vins : 30 €**

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle.

....

Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées

....

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

....

Compression de meringue demi-sphère, crémeux passion, espuma coco, nougatine de cacahuètes, sorbet passion

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

(David Bernat affineur)

# LA CARTE

## Première assiette

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle	25 €
Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête,	21 €
Tomate/mozzarella revisitée	19 €

## Deuxième assiette

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière	28 €
Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées	29 €
Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons	30 €

## Notre sélection de fromages

L'assiette de fromages (David Bernat Affineur)	15 €
--	------

## Pour terminer

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

Paris-Brest revisité, choux avec sablage vanille, crème praliné incrustée d'un coulant praliné, crème mousseline praliné noisettes caramélisées, amandes façon polignac	17 €
Compression de meringue demi-sphère crémeux passion, espuma coco brisures de nougatine cacahuète et son sorbet passion	17 €
Tartelette citron basilic, accompagnée de son sorbet citron vert et basilic	17 €



Viandes origine France  
Prix Nets - Service compris



# LES MENUS

*Pour accompagner chacun des menus,  
nous pouvons vous proposer un "Accord Mets & Vins":  
un verre de vin de 8cl est servi à chaque plat*

## **Menu "Retour du Marché" : 34 €**

*Ce menu vous est proposé uniquement le midi (du jeudi au dimanche, sauf jours de fêtes)*

## **Menu Hautpoul : 49 €**

**Accord mets et vins : 25 €**

Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête

*ou*

Tomate/mozzarella revisitée

...

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière

*ou*

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

...

Paris-Brest revisité

*ou*

Tartelette citron basilic et son sorbet

## **Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 65 €**

**Accord mets et vins : 30 €**

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle.

....

Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées

....

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

....

Compression de meringue demi-sphère, crémeux passion, espuma coco, nougatine de cacahuètes, sorbet passion

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

(David Bernat affineur)

# LA CARTE

## Première assiette

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle	25 €
Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête,	21 €
Tomate/mozzarella revisitée	19 €

## Deuxième assiette

Omble chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière	28 €
Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées	29 €
Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons	30 €

## Notre sélection de fromages

L'assiette de fromages (David Bernat Affineur)	15 €
--	------

## Pour terminer

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

Paris-Brest revisité, choux avec sablage vanille, crème praliné incrustée d'un coulant praliné, crème mousseline praliné noisettes caramélisées, amandes façon polignac	17 €
Compression de meringue demi-sphère crémeux passion, espuma coco brisures de nougatine cacahuète et son sorbet passion	17 €
Tartelette citron basilic, accompagnée de son sorbet citron vert et basilic	17 €



Viandes origine France  
Prix Nets - Service compris



# LES MENUS

*Pour accompagner chacun des menus,  
nous pouvons vous proposer un "Accord Mets & Vins":  
un verre de vin de 8cl est servi à chaque plat*

## **Menu "Retour du Marché" : 34 €**

*Ce menu vous est proposé uniquement le midi (du jeudi au dimanche, sauf jours de fêtes)*

## **Menu Hautpoul : 49 €**

**Accord mets et vins : 25 €**

Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête

*ou*

Tomate/mozzarella revisitée

...

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière

*ou*

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

...

Paris-Brest revisité

*ou*

Tartelette citron basilic et son sorbet

## **Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 65 €**

**Accord mets et vins : 30 €**

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle.

....

Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées

....

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

....

Compression de meringue demi-sphère, crémeux passion, espuma coco, nougatine de cacahuètes, sorbet passion

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

(David Bernat affineur)

# LA CARTE

## Première assiette

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle	25 €
Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête,	21 €
Tomate/mozzarella revisitée	19 €

## Deuxième assiette

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière	28 €
Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées	29 €
Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons	30 €

## Notre sélection de fromages

L'assiette de fromages (David Bernat Affineur)	15 €
--	------

## Pour terminer

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

Paris-Brest revisité, choux avec sablage vanille, crème praliné incrustée d'un coulant praliné, crème mousseline praliné noisettes caramélisées, amandes façon polignac	17 €
Compression de meringue demi-sphère crémeux passion, espuma coco brisures de nougatine cacahuète et son sorbet passion	17 €
Tartelette citron basilic, accompagnée de son sorbet citron vert et basilic	17 €



Viandes origine France  
Prix Nets - Service compris



# LES MENUS

*Pour accompagner chacun des menus,  
nous pouvons vous proposer un "Accord Mets & Vins":  
un verre de vin de 8cl est servi à chaque plat*

## **Menu "Retour du Marché" : 34 €**

*Ce menu vous est proposé uniquement le midi (du jeudi au dimanche, sauf jours de fêtes)*

## **Menu Hautpoul : 49 €**

**Accord mets et vins : 25 €**

Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête

*ou*

Tomate/mozzarella revisitée

...

Omble chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière

*ou*

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

...

Paris-Brest revisité

*ou*

Tartelette citron basilic et son sorbet

## **Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 65 €**

**Accord mets et vins : 30 €**

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle.

....

Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées

....

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

....

Compression de meringue demi-sphère, crémeux passion, espuma coco, nougatine de cacahuètes, sorbet passion

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

(David Bernat affineur)

# LA CARTE

## Première assiette

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle	25 €
Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête,	21 €
Tomate/mozzarella revisitée	19 €

## Deuxième assiette

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière	28 €
Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées	29 €
Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons	30 €

## Notre sélection de fromages

L'assiette de fromages (David Bernat Affineur)	15 €
--	------

## Pour terminer

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

Paris-Brest revisité, choux avec sablage vanille, crème praliné incrustée d'un coulant praliné, crème mousseline praliné noisettes caramélisées, amandes façon polignac	17 €
Compression de meringue demi-sphère crémeux passion, espuma coco brisures de nougatine cacahuète et son sorbet passion	17 €
Tartelette citron basilic, accompagnée de son sorbet citron vert et basilic	17 €



Viandes origine France  
Prix Nets - Service compris





# LES MENUS

*Pour accompagner chacun des menus,  
nous pouvons vous proposer un "Accord Mets & Vins":  
un verre de vin de 8cl est servi à chaque plat*

## **Menu "Retour du Marché" : 34 €**

*Ce menu vous est proposé uniquement le midi (du jeudi au dimanche, sauf jours de fêtes)*

## **Menu Hautpoul : 49 €**

**Accord mets et vins : 25 €**

Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête

*ou*

Tomate/mozzarella revisitée

...

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière

*ou*

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

...

Paris-Brest revisité

*ou*

Tartelette citron basilic et son sorbet

## **Menu Toulouse-Lautrec 4 plats : 65 €**

**Accord mets et vins : 30 €**

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle.

....

Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées

....

Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons

....

Compression de meringue demi-sphère, crémeux passion, espuma coco, nougatine de cacahuètes, sorbet passion

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

(David Bernat affineur)

# LA CARTE

## Première assiette

Foie gras mi-cuit au vin doux de Gaillac, compotée de pêches à la verveine citronnelle	25 €
Bonite snackée, coulis de poivrons quinoa aux herbes fraîches, bouillon de tête,	21 €
Tomate/mozzarella revisitée	19 €

## Deuxième assiette

Ombre chevalier, purée de petits pois, fenouil et émulsion marinière	28 €
Pavé de maigre, sabayon limoncello, caviar d'aubergines, courgettes poêlées	29 €
Quasi de Veau rôti, jus au vin rouge du domaine, carottes en plusieurs façons	30 €

## Notre sélection de fromages

L'assiette de fromages (David Bernat Affineur)	15 €
--	------

## Pour terminer

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

Paris-Brest revisité, choux avec sablage vanille, crème praliné incrustée d'un coulant praliné, crème mousseline praliné noisettes caramélisées, amandes façon polignac	17 €
Compression de meringue demi-sphère crémeux passion, espuma coco brisures de nougatine cacahuète et son sorbet passion	17 €
Tartelette citron basilic, accompagnée de son sorbet citron vert et basilic	17 €



Viandes origine France  
Prix Nets - Service compris

