

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 "Balade dans les vignes" : 35 €

*Ce menu vous est proposé uniquement le midi (du vendredi au dimanche, sauf jours de fêtes)
En 3 services, selon le marché*

Menu "Les Couleurs de la Nature" : 58 €

Accord mets et vins : 25 €

Minestrone de fruits de mer, sorbet poivron et salmorejo verde

...

Poulet Bio Tarnais en deux apprêts, variation autour d'un légume

ou

Thon, tomata, piquillos, aubergine et polenta aux citrons confits

...

Entremet fraise-Rhubarbe, coulis de fraises, glace au basilic

Menu "Inspiration du coeur": 78 €

Accord mets et vins : 30 €

Foie gras mi-cuit, asperges, pistaches et estragon

....

Lotte, soupe de poisson au safran comme au Mexique

....

Pièce de bœuf d'Istricou, sauce vigneronne et pommes confites

....

Baba au rhum Millonario, ganache chocolat blanc et agrumes

L'assiette de fromages (en supplément) : 17€

La liste des allergènes est tenue à votre disposition sur simple demande

LA CARTE

Première assiette

Minestrone de fruits de mer, sorbet poivron et salmorejo verde	24 €
Foie gras mi-cuit, asperges, pistaches et estragon	28 €
L'assiette végétale selon l'inspiration du moment	21 €

Deuxième assiette

Poulet Bio tarnais en 2 apprêts et variation autour d'un légume	29 €
Thon, tomata, piquillos, aubergine et polenta aux citrons confits	34 €
Lotte, soupe de poisson au safran comme au Mexique	36 €
Pièce de bœuf d'Istricou, sauce vigneronne et pommes confites	36 €
Plat végétal selon l'inspiration du moment	28 €

Pour terminer

Baba au rhum Millonario, ganache chocolat blanc et agrumes	17 €
Entremet fraise-Rhubarbe, coulis de fraises, glace au basilic	17 €
L'assiette de fromages	17 €

Viandes origine France

Prix nets - Service compris

