

Menu carte gourmand

48 € ttc

Les belles langoustines rôti aux agrumes ^{2,6,1,4,10} 25€

Ou

Le foie gras de canard braisé en panure de pain d'épices, petite gaufre
aux pommes de terre, miel et gingembre ^{1,3,8,10} 22€

Ou

Le risotto de homard au petit épeautre cèpes et truffe d'été ^{1,6,10} 28€

Le croustillant d'agneau en serrano, jus réduit au basilic ^{1,3,7,9} 27€

Ou

La gigolette de pigeonneau farci en feuille de choux ⁹ 28€

Ou

Le filet de St-Pierre rôti, beurre blanc ^{1,4,7} 24€

L'assiette de fromages ⁷ 5€

Le fondant au chocolat guanaja Valrhona, cœur coulant ^{1,3,7,8} 8€

Ou

Le gratin de miel des ruchers de Tarn et Garonne aux framboises ^{3,7} 8€

Ou

La raviole d'ananas mascarpone allégé aux zestes de citron ⁷ 8€