
À la carte
LES ENTREES



LA TOMATE	25€
<i>Tartare de tomate de chez Rudy et focaccia au Jabugo Sorbet au vinaigre balsamique et mousse scarmoza</i>	
LE ROUGET	29€
<i>Filet de rouget snacké, bavarois et copeaux de fenouil Compression de pieds de cochon et foie gras</i>	
LA LANGOUSTINE	33€
<i>Queues de langoustines saisies, bouillon de têtes servi froid Avocat, pomelos et pêche blanche</i>	
LE FOIE GRAS	31€
<i>Foie gras de canard rôti, jus à l'amaretto Marmelade et cylindres de melon, éclats de nougatine</i>	

À la carte
LES PLATS



LE VEAU	40€
<i>Entrecôte de veau de l'Aveyron, gremolata « sauge/orange » Crémeux de parmesan, pousses d'épinards et pieds de veau braisés</i>	
LE PIGEON	43€
<i>Pigeon rôti et cuisse confite, pâte de datte et pistache Navet mariné « safran/cardamome », polenta crémeuse</i>	
LE MAIGRE	38€
<i>Maigre snacké, copeaux de haddock et concombre rôti Graines de tournesol torréfiés et crème de noix au porto</i>	
LE MERLU	44€
<i>Filet de merlu piqué à la verveine du jardin Girolles, grenaille et abricots en fricassée, beurre mousseux</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU APAR T

48€

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

*Tartare de tomate de chez Rudy et focaccia au Jabugo
Sorbet au vinaigre balsamique et mousse scarmoza*

LE MAIGRE

*Maigre snacké, copeaux de haddock et concombre rôti
Graines de tournesol torréfiés et crème de noix au porto*

LE CHÈVRE DE CHEZ XAVIER (supplément **7€**)

*Chèvre frais « Fleur de sel » en crème prise et marbré de Mauzac
Glace au pain brûlé, salade de fenouil et huile d'aneth*

PRE DESSERT

LA FRAISE

*Fraises au naturel, pastèque et gelée molette de sangria
Crème glacée à l'avocat, meringue croustillante*



ACCORD MENU APAR T

24€

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU **HARMONIE**

68€

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard rôti, jus à l'amaretto
Marmelade et cylindres de melon, éclats de nougatine*

LE MERLU

*Filet de merlu piqué à la verveine du jardin
Girolles, grenaille et abricots en fricassée, beurre moussoux*

LE VEAU

*Entrecôte de veau de l'Aveyron, gremolata « sauge/orange »
Crèmeux de parmesan, pousses d'épinards et pieds de veau braisés*

LE CHÈVRE DE CHEZ XAVIER (supplément 7€)

*Chèvre frais « Fleur de sel » en crème prise et marbré de Mauzac
Glace au pain brûlé, salade de fenouil et huile d'aneth*

PRE DESSERT

LA PÊCHE

*Île flottante, pêches pochées au muscat et jus de caïpirinha
Croustillant gavotte et sorbet verveine*



ACCORD MENU **HARMONIE**

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

29€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

88€

LA LANGOUSTINE

*Queues de langoustines saisies, bouillon de têtes servi froid
Avocat, pomelos et pêche blanche*

LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard rôti, jus à l'amaretto
Marmelade et cylindres de melon, éclats de nougatine*

LE ROUGET

*Filet de rouget snacké, bavarois et copeaux de fenouil
Compression de pieds de cochon et foie gras*

LE MAIGRE

*Maigre snacké, copeaux de haddock et concombre rôti
Graines de tournesol torréfiés et crème de noix au porto*

LE PIGEON

*Pigeon rôti et cuisse confite, pâte de dattes et pistache
Navet mariné « safran/cardamome », polenta crémeuse*

LE CHÈVRE DE CHEZ XAVIER

*Chèvre frais « Fleur de sel » en crème prise et marbré de Mauzac
Glace au pain brûlé, salade de fenouil et huile d'aneth*

LE CHOCOLAT

*Biscuit moelleux chocolat « Albinéo 85% » pâte de tamarin
Abricots et sorbet cœur de Guanaja*



ACCORD MENU DE GUSTATION

4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

35€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LA PÊCHE **14€**
*Île flottante, pêches pochées au muscat et jus de caïpirinha
Croustillant gavotte et sorbet verveine*

LE CHOCOLAT **16€**
*Biscuit moelleux chocolat « Albinao 85% » pâte de tamarin
Abricots et sorbet cœur de Guanaja*

LE CASSIS **14€**
*Crèmeux cassis, fruits rouges et sablé granola en fine tartelette
Gel de sureau et sorbet aux fruits rouges*

LA FRAISE **15€**
*Fraises au naturel, pastèque et gelée molette de sangria
Crème glacée à l'avocat, meringue croustillante*

LE CHÈVRE DE CHEZ XAVIER **14€**
*Chèvre frais « Fleur de sel » en crème prise et marbré de Mauzac
Glace au pain brûlé, salade de fenouil et huile d'aneth*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément