
À la carte
LES ENTREES



- LE TOURTEAU** 30€
*Chair de tourteau au naturel, asperges vertes rôties aux algues
Sablé Nori, agrumes et gelée iodée*
- L'ARTICHAUT** 25€
*Artichaut braisé, farce de lapin, olives et piquillos
Espuma d'artichaut façon « Barigoule », rilette de lapin*
- L'ANGUILLE FUMÉE** 32€
*Filet d'anguille fumée juste tiédie, sabayon yuzu
Pressé de poireaux en gelée et légumes « shibazuké »*
- LE FOIE GRAS** 34€
*Maki de foie gras confit et langoustine mariné à l'huile d'olive
Petits pois et agastache en velouté, crumble de pain norvégien*

À la carte
LES PLATS



- LE MERLAN** 38€
*Filet de merlan snacké en croûte de pain de mie
Gnocchis, pulpe de cresson et condiments aux agrumes*
- LA LOTTE** 45€
*Queue de lotte pochée au bouillon d'herbes légèrement aillé
Raviole de navet et morilles, croustillant Sarrasin*
- LE COCHON** 40€
*Carré de cochon fermier confit au foin, chips de couenne
Crèmeux d'épeautre, bonbon de maïs et truffe noire*
- LA VOLAILLE** 44€
*Suprême de volaille du Lauragais rôtie et huître de Normandie
Lomo de « Jabugo », crème de seigle et céleri*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU APAR **T**

50€

AMUSE-BOUCHE

L'ARTICHAUT

*Artichaut braisé, farce de lapin, olives et piquillos
Espuma d'artichaut façon « Barigoule », rilette de lapin*

LE MERLAN

*Filet de merlan snacké en croûte de pain de mie
Gnocchis, pulpe de cresson et condiments aux agrumes*

LE FROMAGE (supplément 7€)

*Crèmeux de gorgonzola en finger croustillant
Pistache et citron confit, sorbet roquette*

PRE DESSERT

LA POMME

*Entremet pomme, spéculos et thé matcha
Crèmeux Opalys et glace au yaourt à la grecque*



ACCORD MENU APAR **T**

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

26€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU **HARMONIE**

70€

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Maki de foie gras confit et langoustine mariné à l'huile d'olive
Petits pois et agastache en velouté, crumble de pain norvégien*

LA LOTTE

*Queue de lotte pochée au bouillon d'herbes légèrement aillé
Raviole de navet et morilles, croustillant Sarrasin*

LE COCHON

*Carré de cochon fermier confit au foin, chips de couenne
Crèmeux d'épeautre, bonbon de maïs et truffe noire*

LE FROMAGE (**supplément 7€**)

*Crèmeux de gorgonzola en finger croustillant
Pistache et citron confit, sorbet roquette*

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT

*Chocolat « Guanaja » et crème brûlée à la fève Tonka
Éclats et crème glacée aux noisettes*



ACCORD MENU **HARMONIE**

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

31€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

95€

LE TOURTEAU

*Chair de tourteau au naturel, asperges vertes rôties aux algues
Sablé Nori, agrumes et gelée iodée*

LE FOIE GRAS

*Maki de foie gras confit et langoustine mariné à l'huile d'olive
Petits pois et agastache en velouté, crumble de pain norvégien*

L'ANGUILLE FUMÉE

*Filet d'anguille fumée juste tiédie, sabayon yuzu
Pressé de poireaux en gelée et légumes « shibazuké »*

LA LOTTE

*Queue de lotte pochée au bouillon d'herbes légèrement aillé
Raviole de navet et morilles, croustillant Sarrasin*

LA VOLAILLE

*Suprême de volaille du Lauragais rôtie et huître de Normandie
Lomo de « Jabugo », crème de seigle et céleri*

LE FROMAGE

*Crèmeux de gorgonzola en finger croustillant
Pistache et citron confit, sorbet roquette*

LES AGRUMES

*Maki de riz au lait, cédrat confit et marmelade d'agrumes « Baches »
Tuile et espuma de riz au lait vanillé, sorbet clémentine*



ACCORD MENU DE GUSTATION

37€

4 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

À la carte
LES DESSERTS



LA POMME	15€
<i>Entremet pomme, spéculos et thé vert matcha Crèmeux de chocolat blanc et glace au yaourt à la grecque</i>	
LE CHOCOLAT	16€
<i>Chocolat « Guanaja » et crème brûlée à la fève Tonka Croustillant et crème glacée aux noisettes</i>	
LA PASSION	14€
<i>Soufflé aux fruits de la passion, sorbet ananas Croustillant chocolat blanc et crèmeux à la noix de coco</i>	
LES AGRUMES	14€
<i>Maki de riz au lait, cédrat confit et marmelade d'agrumes « Baches » Tuile et espuma de riz au lait vanillé, sorbet clémentine</i>	
LE FROMAGE	14€
<i>Crèmeux de gorgonzola en finger croustillant Pistache et citron confit, sorbet roquette</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément