

À la carte
LES ENTREES

LE VEAU 34€
Tête de veau braisée servie tiède et ris de veau croustillant
Mimosa d'œuf et truffe noire, sorbet huître

LES GAMBAS 34€
Queue de gambas marinée au miso, juste raidie et en tartare
Avocat/quinoa, pâte de pistache et condiment « calamondin »

LA TRUFFE 38€
Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche servie en cocotte
Poitrine de cochon confite, betterave et jus de viande



À la carte
LES PLATS

LA SAINT-JACQUES 48€

Saint-Jacques snackées, condiments « roquette/cédrat/pignon »
Crèmeux de lentilles du Lauragais, salade de lentilles au wasabi

LE BAR 45€

Filet de bar rôti et coquillages au persil, pomme de terre fumée
Chou de Bruxelles en pétales, garniture Grenobloise et tuile de pain de mie

LA VOLAILLE 43€

Suprême de volaille Miéral contisée « tamarin/grué de cacao »
Gnocchi et copeaux de potimarron fumé, beaufort et truffe noire



À la carte
LES DESSERTS

LE FROMAGE 16€

Bleu de Ségala, tuile de riz et pesto de persil
Crème glacée « risotto/roquefort », gel de vinaigre de riz

LA POIRE 18€

Poire confite, gel safran et gavotte de pignons de pin
Crème d' amande, sablé Breton et crème glacée truffe

LE CHOCOLAT 19€

Soufflé chocolat « Guanaja » et insert caramel
Mousse au chocolat dulcey, cacahuètes caramélisées

LE LITCHI ET ROSE 17€

Litchi en crémeux et en tartare, meringue hibiscus
Sorbet rose, sablé croustillant et gel de baie des Batak



Les
MENUS

MENU APAR

58€

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI)

AMUSE-BOUCHE

L' ESPADON

Espadon en carpaccio, jaune d' œuf confit au ponzu
Cébette brûlée et cromesquis « soja/gingembre »

LE BOEUF

Queue de bœuf braisée, betterave confite et crue
Bortsh en espuma, condiment kumquat

PRE-DESSERT

LE BUTTERNUT

Baba infusé « rhum/agrumes », granité verveine
Crème glacée vanille et gel mangue

Accord Mets et Vins

32€

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



Les
MENUS

MENU HARMONIE

78€

AMUSE-BOUCHE

LES GAMBAS

Queue de gambas marinée au miso, juste raidie et en tartare
Avocat/quinoa, pâte de pistache et condiment « Calamondin »

LE BAR

Filet de bar rôti et coquillages au persil, pomme de terre fumée
Chou de Bruxelles en pétales, garniture Grenobloise et tuile de pain de mie

LA VOLAILLE

Suprême de volaille Miéral contisée « tamarin/grué de cacao »
Gnocchi et copeaux de potimarron fumé, beaufort et truffe noire

LE FROMAGE (supplément 9€)

Bleu de Ségala, tuile de riz et pesto de persil
Crème glacée « risotto/roquefort », gel de vinaigre de riz

PRE DESSERT

LE LITCHI

Litchi en crémeux et en tartare, meringue hibiscus
Sorbet rose, sablé croustillant et gel baie des Batak

Accord **M**ets et **V**ins

39€

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



Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

105€

LES GAMBAS

Queue de gambas marinée au miso, juste raidie et en tartare
Avocat/quinoa, pâte de pistache et condiment « Calamondin »

LE VEAU

Tête de veau braisée servie tiède et ris de veau croustillant
Mimosa d' œuf et truffe noire, sorbet huître

LA TRUFFE

Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche servie en cocotte
Poitrine de cochon confite, betterave et jus de viande

LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques snackées, condiments « roquette/cédrat/pignon »
Crèmeux de lentilles du Lauragais, salade de lentilles au wasabi, espuma roquette

LA VOLAILLE

Suprême de volaille Miéral contisée « tamarin/grué de cacao »
Gnocchi et copeaux de potimarron fumé, beaufort et truffe noire

LE FROMAGE

Bleu de Ségala, tuile de riz et pesto de persil
Crème glacée « risotto/roquefort », gel de vinaigre de riz

LE CHOCOLAT

Soufflé chocolat « Guanaja » et insert caramel
Mousse chocolat dulcey, cacahuètes caramélisées

Accord **M**ets et **V**ins

51€

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

