

Menu déjeuner 39€

Boissons comprises (vin, eau, café)
Vin du jour en apéritif à 6€

Entrées

Tartare de veau du Ségala
Crèmeux d'avocat aux épices douces
Glace moutarde à l'ancienne
Ou

Chinchard de méditerranée
Fumé et mariné par nos soins
Légumes de saison et rouille maison

Plats chauds

Cochon Capelin
Saucisse maison d'échine et poitrine confite
Onctuosité de panais à la vanille
Un jus de cochon
Ou

Mulet de méditerranée
Brandade légère à la poutargue maison et citron confit
Fumet onctueux

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Sena
Une marmelade maison
(Supplément 5€)
Ou

Entremet tout chocolat
Crème glacée mascarpone
Sauce caramel
Ou

Amandine aux pommes
Sirop d'érable et noix de pécan

Menu gastronomique 70€

Hors boissons
Pour l'ensemble des convives

Entrée

Pour commencer...
Huître spéciale Tarbouriech
Pochée dans sa coquille
Onctuosité de saumon fumé maison
Croustillant de seigle

Poisson

Pour suivre...
Mulet de Méditerranée caramélisé
Cèpes de la montagne noire et jambon Bellota
Fumet onctueux au vin de voile

Viande

Pour continuer...
Pithiviers de pigeon de Thil et foie gras
Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée
Jus de pigeon

Dessert

Pour terminer...
Pain de campagne perdu et figues rôties
Emulsion café et sauce au Banyuls
Crème glacée au lait cru et zeste d'orange

Du 26 Septembre au 16 Octobre 2019
Du lundi au vendredi midi
(Brunch le samedi et le dimanche)