

Des produits nobles Des préparations gourmandes

Entrées

| | |
|--|---------------|
| Duo de Foie gras du Gers poêlé et en brioche Chutney de mangue et poudreuse de sésame noir | 32.00€ |
| Noix de Saint Jacques sublimées par un craquelin aux herbes Tartare d'algues | 25.00€ |
| Langoustines juste cuites et légèrement fumées Emulsion à l'anis vert, tombée de choux | 26.00€ |
| Petite tourte de pommes de terre Truffe et moelle, jus de viande | 24.00€ |

Poissons

| | |
|--|---------------|
| Bar de ligne cuit au naturel Ecume iodée à la fleur de macis, variation autour du cucurbitacées | 35.00€ |
| Ombre chevalier en panure de coco et zeste de citron vert Nuage de crème de Nori, salmigondis de légumes de saison | 32.00€ |

Viandes

| | |
|---|---------------|
| Filet de taureau Français comme un Rossini Espuma de pommes de terre et calisson financier | 36.00€ |
| Caille des Vosges cuite dans un jus de raisin Réduction de bœuf, cèpes et petits légumes | 32.00€ |
| Carré de veau de lait fermier des Pyrénées en cuisson basse température Saisi dans un beurre de cacao, déclinaison de choux | 38.00€ |

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Les Fromages

Assiette de fromages frais affinés par Maître Tourrette

16.00€

Desserts (15.00€)

Déclinaison de figues

Biscuit au thym et glace au fromage blanc

Entremets vanille et caramel beurre salé

Noix de pécan caramélisées

Tourbillon de chocolat blanc ivoire et chocolat extra bitter

Tartare de banane marinée au sirop de coco, glace amande

Parfait glacé au pamplemousse

Agrumes en fraîcheur

Menus Gourmands

Composez votre menu avec nos mets de la carte

Menu 3 plats

Une entrée, une viande ou un poisson, assiette de fromages ou dessert

55 €

- Menu 4 plats

Une entrée, un poisson, une viande, assiette de fromages ou dessert

74€

- Supplément fromage

(Une assiette de fromages dans un menu compte 3 portions)

11 €

Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)