Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé **46€**
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)

Pigeon flambé au capucin **52 €**
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)

Cassoulet du Gers aux haricots tarbais
Saucisse maison, Travers de porc, Agneau et Canard **52 €**
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)

Fromage monté **22 €**
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone
vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin
Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)

Soufflé chaud au marron **20€**
Sorbet cacao grand cru
Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)

MENU DEGUSTATION en 4 Temps 110€

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation 55€

Menu in English

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Raviole de jaune d'œuf aux épinards
Artichauts grillés et ail rose de Lautrec
ou
Terrine de venaison
Bouquet de pousses amères et consommé de gibier

LES PLATS

Poisson du jour
Petite épeautre parfumé à la courge, sauge et Comté
ou
Viande du jour
Branche de salsifis, kumquat confit et noisettes craquantes

LES DESSERTS

Riz Vénéré crémeux
Sorbet Saké et mousse yuzu
ou
Baba exotique légèrement punché à la Folle blanche
Mangue, fruit de la passion, ananas et noix de coco

Prix nets TTC, service compris

Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice **€46**
This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon flambéed with a "capucin" **€52**
This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Cassoulet from Gascony with Tarbais beans **€52**
Homemade sausage, Spareribs, Lamb and farmhouse duck
This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese **€22**
Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone
aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape
This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Chesnut soufflé **€20**
Grand cru chocolate sorbet
This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110
(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU
€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Egg yolk ravioli with spinach
Grilled artichokes and Lautrec pink garlic
or
Venison terrine
Bouquet of bitter shoots and game consommé

MAIN-COURSES

Fish of the day
Small spelt flavoured with pumkin, Sage and Comté cheese
or
Meat of the day
Salsify branch, candied kumquat and crunchy hazelnuts

DESSERTS

Creamy Venere rice
Sake sorbet ans yuzu mousse
or
Exotic Baba lightly spiked with 'Folle blanche' Armagnac
Mango, passio fruit, pineapple and coconut

Inc. VAT and service charge