

Carte

Tous nos plats sont servis avec des garnitures & sauces selon la saison, les envies des Cheffes ainsi que les arrivages.

Entrées

Asperge mi-croquante dans tous ses états (crue, cuite sabayon pain grillé) tuile parmesan et son oeuf poché 14,50 €

Feuille à feuille de ris d'agneau, réduction vin de noix, méli-mélo de légumes printaniers 15,00 €

21,00 €

Terrine de Foie Gras de Canard entier, Chutney fraises, crumble basilic, touche balsamique et micro-pousses deci-delà...

22,00 €

Grosses Crevettes juste snackées, laquées chili sauce, artichaut bouton grillé parsemé de cacahuètes torréfiées, mousse paprika fumé

La Marée

Dorade papillote, riz safrané, crème piquillos émulsionnée à l'huile d'olive 24,00 €

Bar grillé, croûte salée, pesto citron confit basilic, petit gratin de légumes 28,00 €

Viandes et Volailles

Demi Magret rôti sauce aigre-douce à la citronnelle, soja/miel, grenailles au sésame, purée de carottes 24,00 €

Pavé de veau, crème sauge de mon jardin, mousseline façon Aligot Lacaunais et poêlée de fèves à l'Ail Rose de Lautrec 25,00 €

Le coin du pâtissier

Pavlova déstructurée aux fruits de saison 7,00 €

Moelleux chocolat coeur coulant mangue/ananas, sorbet mangue 8,00 €

Dôme chocolat matcha sur craquant rose des sables... 12,00 €

Maxi-Chou praliné façon profiterole 11,00 €

Fromages

Assiette de fromages et ses accompagnements

9,50 €