

Carte

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

Entrées

Crémeux de cèpes, cappuccino de persil et son oeuf "imparfait" pané	14,50 €
Marbré de canard confit, épinards foie gras et son confit d'oignons au vin rouge de Gaillac	15,00 €
Pressé de foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit en imprégnation de vin blanc sec, sous un confit de coings, brioche feuilletée, frivolités de fruits secs	21,00 €
Coquilles Saint-Jacques aux agrumes, tuile encre de seiche sur riz croquant vénéré	22,00 €

La Marée

Dos de cabillaud, Skrei, aux Agrumes et son riz pilaf thai	24,00 €
Blanquette de Lotte à la Lacaunaise, purée de céleri rave	25,00 €

Viandes et Volailles

Pavé de boeuf façon Rossini, sauce foie gras et morilles, gâteau de pommes de terre au beurre salé et légumes grillés	28,00 €
Quasi de veau du Limousin, crème d'ail rose de Lautrec parfumée à la sauge et légumes de saison grillés	24,00 €

Le coin du pâtissier

Tarte de Julie : crémeux mandarines sur son sablé Maison, fine coquille de chocolat noir croquant	7,00 €
Tiéde coulant choco noir, coeur praliné au beurre et cacahuètes torréfiées	8,00 €
LG H25 : "L'ALLERGÉNE" by Julie ; choco/matcha/sésame toasté/ et mais	12,00 €
Bulle exotique : Ananas/mangue/banane flambés au rhum, sablé et mousse passion	11,00 €

Fromages

Assiette de fromages et ses accompagnements

9,50 €