



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons
49€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées /Our starters

Les sprats, fine rillette aux condiments, en tempura sur une
salade de concombre et vodka, oignons frais en pickles
Sprats, fine rillette with condiments, tempura on a cucumber and
vodka salad, fresh onions in pickles

ou/or

Carpaccio de canard, sur une gelée à l'hibiscus, cerises fraiche et
amaréna, une vinaigrette aux pistaches, sponge cake
Duck carpaccio, on hibiscus jelly, fresh cherries and amarenae,
pistachio vinaigrette, sponge cake

Nos plats/Our main dishes

L'épaule d'agneau de pays confite, courgette farcie et marinée au
curry et sauge, une crème au chèvre frais et genièvre
Country lamb shoulder confit, zucchini stuffed and marinated with
curry and sage, cream with fresh goat cheese and juniper

ou/or

Truite de Pyrénées au naturel, pommes de terre nouvelles
cuisinées comme un risotto au sapin et bethmale, un beurre blanc
Natural Pyrenean trout, potatoes cooked like a risotto with fir and
bethmale, white butter

Nos desserts et fromage/*Our desserts and cheese*
5€ *Fromage et dessert/Cheese and dessert*

Notre cervelle de Canuts aux truffes d'été
Our cervelle de Canuts with summer truffles

ou/or

Financier au cacao amer, popcorn caramélisés sur une crème
légère caramel et praliné maison
Bitter cocoa financier, caramelized popcorn on a light caramel cream
and homemade praline

ou/or

Gaufre liégoise au sucre grain, crème fouettée mascarpone et
vanille, confit de fruits rouges
Liégoise waffle with grain sugar, mascarpone and vanilla whipped
cream, red fruits marmalade

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ hors boissons
79 € without beverage

**Menu servis pour l'ensemble de la
table**
Menu served for the entire table

Truite de la Fageolle au naturel, pêches blanche et
citron, amandes fraîches et mousseline légère
*Natural trout from La Fageolle, white peaches and
lemon, fresh almonds and light mousseline*

*

Rouget et poulpe de Méditerranée, tartelette à l'encre
de seiche, une vinaigrette aux condiments
*Red mullet and Mediterranean octopus, tartlet with
squid ink, dressing with condiments*

*

Cochon fermier d'Occitanie, paleron, mignon et ris
cuisinés, une pipérade, un jus court
*Farmer pig from Occitanie, paleron and sweetbreads
cooked, a pipérade, a short juice*

*

Cerises de pays infusées aux épices, crémeux
chocolat pur caraïbe et pistaches caramélisées,
gavotte croustillante maison
*Local cherries infused with spices, pure caribbean
chocolate creamy and caramelized pistachios,
crispy tuile*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included