



# MENU DE SAISON

## SEASONAL MENU

**79 € hors boissons menu servi  
pour l'ensemble de la table**  
**79 € without beverage for the  
entire table**

Foie gras de canard extra cuit au naturel, truite fumée et gelée d'une sangria, rhubarbes confites, fraises garriguettes et sa brioche maison tiède  
*Extra fresh Duck foie gras smoked trout, sangria jelly, preserved rhubarb, strawberries and home made brioche*

\*

Boudin de Saints Jacques aux petits légumes, celtuce et une crème de laitue fumée  
*Scallops pudding with vegetables, celtuce and smoked lettuce cream*

\*

Filet mignon de veau de l'Aveyron rôti, chartreuse de pâtes zita, mijoté de ris, poitrine de veau et légumes printaniers, un jus court, une crème aux truffes Borcchi/  
*Roasted veal filet mignon, zita pasta with veal, simmered sweet bread, veal breast, spring vegetables, a borchi truffle cream*

\*

Chariot de fromages frais et affinés  
*Fresh and ripened cheese from Occitanie*

\*

Fine nougatine de sarrasin grillé sur un biscuit au chocolat moelleux, crémeux arabica et pop corn caramélisée  
*Grilled Buckwheat nougatine on a soft chocolate biscuit, coffee creamy and caramelized pop corn*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un dessert ou fromage

*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert or cheese*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*