


Le Menu de saison


Entrée, plat ou plat, dessert 24,00

Entrée, plat, dessert 30,00

Ce menu est renouvelé tous les 5 à 6 semaines afin de vous proposer des produits de saison.

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard mi-cuit, Emulsion de Loupiac & Sacristain à la Figue 
Local Foie Gras served with a sweet wine emulsion & Sacristain with Fig


Tartare de Thon aux Agrumes 
Tuna tartare with Citrus


Velouté de Mâche, Œuf de poule parfait & écume de Lard fumé   
Velouté of lamb's lettuce, perfect Egg & smoked Bacon emulsion


Sablé aux Tomates séchées, Guacamole au Piment d'Espelette & Noix de Saint-Jacques rôties
Shortbread with sun-dried tomatoes, Guacamole with Espelette Pepper & Scallops


Ravioles de Légumes au Gorgonzola & bouillon corsé
Vegetable Ravioli with Gorgonzola & Broth

LES PLATS

Noix de Saint-Jacques rôties, Beurre d'Orange sanguine, Lentilles corail & chips de Betterave 
Roasted Scallops, Blood Orange Butter, red Lentils & Beet chips

Pad Thaï aux Crevettes & Cacahuètes grillées 
Shrimp Pad Thaï & grilled Peanuts


Cassoulet de Mogettes au filet d'Oie confit & saucisse de Volaille de Moulleron-en-Pareds 
Local Cassoulet with Goose filet & local sausage

Foie de Veau Sauté, Parmentier de Pomme de terre, réduction de Vin & Oignons frits 
Veal liver, Parmentier of Potato, Wine sauce & fried Onions



Joue de Bœuf laquée à la Bière, Chicons & Spatzles
Beer Lacquered Beef Cheek, Endive & Spatzles

LES DESSERTS

Plateau de Fromages  
Cheese Platter

Royale au Chocolat & Noix de Pécan 
Black Chocolate Cake & Pecan Nut

Pommes de la Maison Aubineau façon Tatin & Crème fraîche de Pamplie 
Local Tarte Tatin & local fresh Cream

Autour des Oranges  
Around the Orange

Crème de Lait à la fleur d'Oranger & Crémeux à la Pistache  
Milk cream flavored with Orange flower & Pistachio cream