



Cuite juste ce qu'il faut, la longe de thon rouge du Golfe de Gascogne garde tout son moelleux et mérite bien son surnom de « steak de la mer ». Le pigeonneau en croûte de lard est disponible sur demande, pour les amateurs (+9€).

Au dessert, abricots en tartelette et crème citronnée, mille-feuille de marron d'Olargues et moelleux au chocolat sont incontournables. Et le macaron est de retour...

Bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Terrine de saumon au poivre vert, salade de pousses et « mayoli ».

Cappuccino de jeunes carottes, glace romarin et curcuma.

Foie gras cuit au sel, brioche et boudin blanc maison. (+5€)

Les plats (20€ à la carte)

Dos de saumon d'Écosse, compotée de courgette et crème d'aneth.

Longe de thon rouge mi-cuite, Carnaroli à l'encre. (+3€)

Magret de canard grillé, tomate confite au basilic et parmentière.

Filet de bœuf race « Aubrac » cuit saignant, petit épeautre et carotte. (+5€)

Assiette de légumes du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

Les fromages (7€ à la carte)

Plateau de fromages affinés (*3 fromages au choix*).

Les desserts (15€ à la carte)

Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.

Macaron caramel au beurre salé, soupe de fraise et muscat.

Mille-feuille de marrons d'Olargues.

Tartelette d'abricots miel et lavande, crème citronnée.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

Coupe de glaces et sorbets maison (2 boules au choix).

