



La lotte lardée ou le cabillaud mariné à l'aneth et au citron vert (selon arrivage) accompagnent les premiers haricots cocos de la saison. Les figues de pays font aussi leur apparition et annoncent un automne qu'on espère aussi beau que l'été. Bien sûr, c'est la saison du marron et le mille-feuille servi au dessert est plus que jamais une valeur sûre. Bon appétit.

Marion & Thierry

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

cappuccino inversé de potimarron.

Terrine de poisson et algues nori, gravlax de saumon.

Foie gras cuit au sel, brioche maison et confit d'oignons. (+5€)

Les plats (20€ à la carte)

Dos de cabillaud mariné, compotée de courgette au gingembre.

Encornet snacké parfumé de pesto, riz Carnaroli à l'encre et haricots cocos.

Filet de canette grillé, parmentière à l'huile de picholine et jeune carotte.

Pigeonneau en croûte de lard fumé, risotto de petit épeautre. (+9€)

Assiette de légumes de saison. (*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.

Crème brûlée au lait d'amandes, glace mascarpone.

Mille-feuille de marrons d'Olargues.

Macaron citron pavot, sablé ananas et glace gingembre.

Menthe et chocolat, comme un AfterEight®.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

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

