

Jaune d'Œuf Confit, Tartare d'Asperges Vertes,  16 €
Poudre de champignons et Gel de Citron

Carpaccio de Poulpe, Huile d'Olive Citronnée, Poutargue Râpée 17 €

Gravelax de Magret de Canard, Chutney Rhubarbe-Fraise, 18 €
Crème de Féta Citronnée et Pickles

Foie gras mi-cuit, toast grillé, chutney mandarine, 22 €
pickles oignons rouge

PLATS

Jardin de Légumes en Deux Cuissons, Coulis d'Herbes Fraîches,  26 €
Éclats de Graines Torréfiées

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment 26 €
(Poisson frais selon l'arrivage)

Ballotine de pintade farcie épinard noisette, Poêlée de Fèves, Morilles et 27 €
Crème Légère à l'Ail des Ours

Tartare de Bœuf d'Aubrac au Lardo Colonna, Artichaut en Barigoule, 28 €
Poudre d'Olives Noires & Pommes Dauphine

DESSERTS

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région 12 €

Cabosse Tout Chocolat – Trio de Chocolats (Noir, Lait, Blanc) 12 €
Un dessert élégant et gourmand mettant en valeur trois textures
et saveurs autour du chocolat.

Ô tour de la fraise 12 €
Dessert visuellement inspiré de la fraise

Ô tour du citron 12 €
Dessert visuellement inspiré du citron

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

MENU Ô SAVEURS

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40 €

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier,
pour découvrir nos vins de la région Occitanie **3 verres (12,5 cl) 16 €**

ENTRÉES

Jaune d'Œuf Confit, Tartare d'Asperges Vertes 
Poudre de champignons et Gel de Citron

Carpaccio de Poulpe, Huile d'Olive Citronnée, Poutargue Râpée

Gravelax de Magret de Canard, Chutney Rhubarbe-Fraise,
Crème de Féta Citronnée et Pickles

PLATS

Jardin de Légumes en Deux Cuissons 
Coulis d'Herbes Fraîches, Éclats de Graines Torréfiées

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment
(Poisson frais selon l'arrivage)

Tartare de Bœuf d'Aubrac au Lardo Colonna, Artichaut en Barigoule,
Poudre d'Olives Noires & Pommes Dauphine

Ballotine de pintade farcie épinard noisette, Poêlée de Fèves, Morilles et
Crème Légère à l'ail des ours

DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région

Cabosse Tout Chocolat – Trio de Chocolats (Noir, Lait, Blanc)
Un dessert élégant et gourmand mettant en valeur
trois textures et saveurs autour du chocolat.

Ô tour de la fraise

Dessert visuellement inspiré de la fraise

Ô tour du citron

Dessert visuellement inspiré du citron

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

MENU ENFANT - 16 € **pour les moins de 10 ans**

Sirop au choix inclus

PLATS

Jardin de Légumes en Deux Cuissons, 
Coulis d'Herbes Fraîches & Éclats de Graines Torréfiées

Steak de poulet croustillant,
légumes du jour

Poisson pané (sans arêtes),
légumes du jour

DESSERT

1 boule de glace 

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

MENU PRIMAVERA

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 28 €

Servie uniquement le midi du mercredi au samedi jusqu'à 13 H 30 hors jours fériés

ENTRÉES

Carpaccio de Gambas, Concombre Mariné au Gingembre,
Vinaigrette Citronnée

Asperges Vertes Rôties, émulsion d'am et Copeaux de Tomme de Brebis



PLATS

Épaule d'agneau façon Porchetta, Garniture de Saison et Sauce aux Agrumes

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment
(Poisson frais selon l'arrivage)

Jardin de Légumes en Deux Cuissons,
Coulis d'Herbes Fraîches & Éclats de Graines Torréfiées



DESSERT

Cannoli aux Fraises et Crème de Rhubarbe
Amandes Grillées et Miel de Printemps



Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.