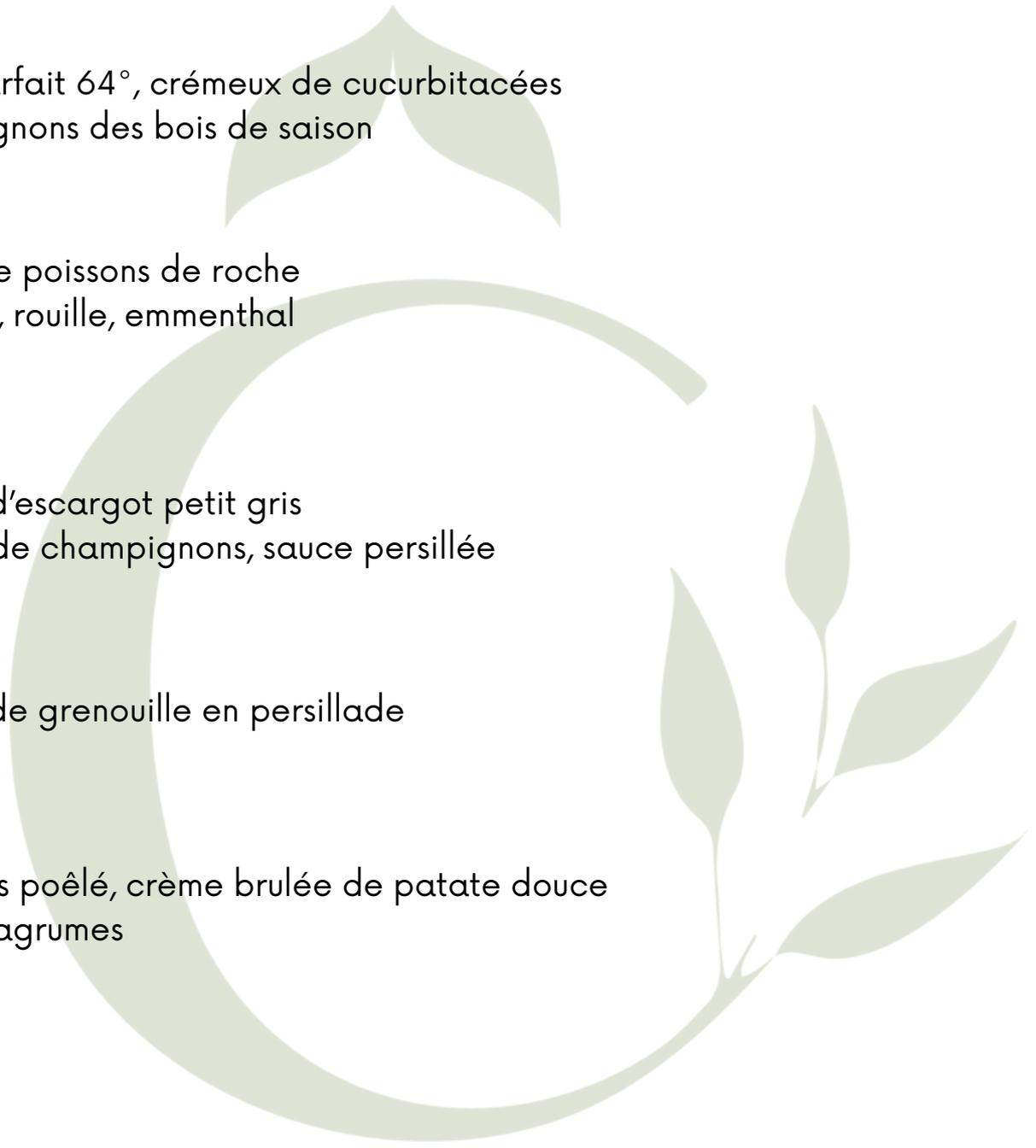


Entrées



L'œuf parfait 64°, crémeux de cucurbitacées Champignons des bois de saison	14 €
Soupe de poissons de roche croutons, rouille, emmenthal	16 €
Pastilla d'escargot petit gris Duxelle de champignons, sauce persillée	16 €
Cuisses de grenouille en persillade	18 €
Foie gras poêlé, crème brûlée de patate douce gelée d'agrumes	18 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.
Prix TTC service compris, boisson non comprise.

PLATS

Retour de pêche

26 €

Civet de biche de Lozère,
Mousseline de panais, oignons grelot caramélisés

26 €

Magret de canard entier du Sud-Ouest sauce clémentine
Purée de céleri raves infusée au café

28 €

Foie gras poêlé, crème brûlée de patate douce
gelée d'agrumes

28 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.



Ethic Ocean



À choisir lors de la prise de commande

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

Ô tour du chocolat

Espuma chocolat 72 % cacao, brunoise de poires confites
glace miso, riz soufflé au chocolat 12 €

Ô tour de la mandarine

Ganache chocolat blanc, jus de mandarine, liqueur de mandarine
Biscuit praliné noisettes, chocolat noir, feuilletine 12 €

Ô tour du citron

Crème montée/mascarpone, chocolat blanc, jus de citron jaune
Insert au citron jaune, crumble au citron jaune 12 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.



MENU ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40 €

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier, pour découvrir nos vins de la région Occitanie

3 verres 15 €

ENTRÉES

Pastilla d'escargot petit gris
Duxelle de champignons de Paris, sauce persillée

Soupe de poissons de roche
croutons, rouille, emmenthal

L'œuf parfait 64°, crémeux de cucurbitacées
Champignons des bois de saison

PLATS

Retour de pêche

Civet de biche de Lozère,
Mousseline de panais, oignons grelot caramélisés

1/2 magret de canard du Sud-Ouest, gastrique clémentine
Purée de céleris-raves infusée au café

DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région

Ô tour du chocolat

Espuma chocolat 72 % cacao, brunoise de poires confites
glace miso, riz soufflé au chocolat

Ô tour de la mandarine

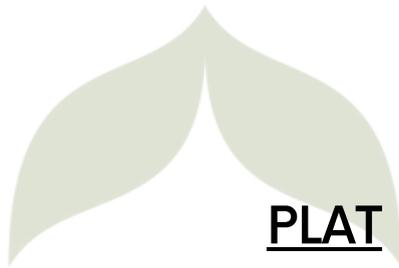
Ganache chocolat blanc, jus de mandarine, liqueur de mandarine
Biscuit praliné noisettes, chocolat noir, feuilletine

Ô tour du citron

Crème montée/mascarpone, chocolat blanc, jus de citron jaune
Insert au citron jaune, crumble au citron jaune

Menu enfant pour les moins de 10 ans 16,00 €

1 sirop



PLAT

Steak de poulet croustillant,
légumes du jour

ou

Poisson pané (sans arêtes),
légumes du jour



DESSERT

1 boule de glace

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Un droit de couvert de 10 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place et au minimum 1 plat.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.

