

Prélude gustatif

ALBACORE EN CEVICHE

Chair crue de thon rouge marinée au citron vert, dés de pomme acidulée, éclats de grenade & vinaigrette vierge.

16.00

L'ŒUF EN HABIT CROUSTILLANT

L'œuf star de l'assiette, entre croustillant et fondant, s'épanouit sur une crème de houmous & vinaigrette vierge.

17.00

DÉLICES DU GERS EN CRÈME

Une crème brûlée au foie gras délicatement sucrée, accompagnée d'une touche de pain d'épices pour éveiller vos papilles.

18.00

PERLES DE L'OCÉAN

Des noix de pétoncle savoureuses, déglacées au Pastis pour une note subtilement anisée, puis gratinées sous un sabayon au poivre de Timut.

17.00

Eclats gourmets

JAMBALAYA

Un riz noir mijoté aux épices cajuns, poivrons et tomates,
inspiré des bayous de Louisiane.
Haut de cuisse de poulet fermier confit, saucisse fumée & gambas snackées.
Un plat généreux, festif et plein de caractère –
clin d'œil gourmand à la terre du jazz.

29.00

JOYAU DE BOEUF CHAROLAIS

Tournedos Rossini, accompagné d'un gratin de pommes de terre fondant et de champignons shiitake,
sublimé d'une sauce veloutée au camembert.

37.00

FLOTS GOURMAND

Dos de cabillaud de ligne croustillant, servi sur un riz rond crémeux,
accompagné de chou blanc mariné à la japonaise, d'algues wakame &
d'un beurre blanc délicatement citronné.

29.00

MON TARTARE GASCON

(Plat signature du chef)

Poire de bœuf taillée au couteau, accompagnée de foie gras mi-cuit, jaune d'œuf,
ketchup de tomates vertes, noisettes torréfiées, huile de noisette et condiments du tartare classique.
Servi avec des frites de polenta croustillantes et une salade verte fraîche.

32.00

JAUNE DE PLAISIR

Suprême de poulet fermier nourri au maïs, délicatement farci, servi avec une polenta croustillante,
de légumes en ratatouille, et nappé d'une sauce onctueuse au vin jaune et au maïs.

29.00

Apothéose sucrée

BEABA PÂTISSIER

Baba agrumés, rhum ambrée, crème fouettée végétale
& Sirop parfumé au gingembre

12.00

DENTELLE FRUITÉE

Fine tartelette croustillante, garnie de pêches de vigne de notre verger et sublimée
d'une crème diplomate aérienne à la fleur d'oranger.

12.00

ÉTREINTE AU CHOCOLAT

Juste cuit au chocolat noir Valrhona, coeur coulant à la fève de Tonka,
Crème glacée à la vanille

13.00

CRÈME VÉGÉTALE

Panna cotta aérienne infusée à la verveine, accompagnée de poires de notre verger,
subtilement pochées puis confites, servie avec un crumble délicat à l'amande amère.

12.00

CRÈME GLACÉE OU SORBET

3 boules au choix

Vanille, Chocolat au lait, Pistache, Noisette, Café
Framboise, Citron

9.00