

**Nous vous proposons un menu unique chaque fin de semaine,
au prix TTC de 38 euros, service à 19h30**



Suggestions novembre 2026

JEUDI 5, VENDR. 6 et SAMEDI 7 NOVEMBRE

Apéritif et ses amuse-bouche
Crèmeux artichaut,
émulsion truffe noire et comté
Noisettes de lotte rôties au lard
Duo de carottes fanes
et lentilles vertes de l'Isère
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Parlova à la crème vanillée
aux fruits exotiques

JEUDI 12, VENDREDI 13 et SAMEDI 14 NOVEMBRE

Apéritif et ses amuse-bouche
Tartare brocolis, kiwis et avocat
Magret de canard du Gers
laqué aux mirabelles
Patates douces, bacon, éclats de pécan
Sorbet menthe
Plateau de fromages locaux
Pomme verte imprégnée de mojito
et glace au citron

JEUDI 19, VENDR. 20 et SAMEDI 21 NOVEMBRE

Apéritif et ses amuse-bouche
Petit risotto aux champignons des bois
Daurade marinée, artichaut à l'ail
noir,
Pommes de terre Hasselback
Sorbet verveine
Plateau de fromages locaux
Tarte tatin aux mirabelles
et à la bergamote

JEUDI 26, VENDR. 27 et SAMEDI 28 NOVEMBRE

Apéritif et ses amuse-bouche
Coques et moules en minestrone
Tendron de veau au citron vert
et crémolata
Risotto de petit épeautre
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Figue confite, sorbet au yaourt,
amandes caramélisées