

Notre chef vous propose un menu unique qu'il réinvente au fil des saisons et des producteurs locaux

Nous avons à cœur la satisfaction de tous nos clients, nous nous adaptons à tous les régimes et allergies alimentaires. Tous nos menus peuvent être proposés en formule végétarienne

Menu Dégustation

<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	<i>43 €</i>
<i>Entrée, Plat & Dessert</i>	<i>54 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	<i>64 €</i>



Mise en bouche du jour



Entrée

22 € à la carte

Gâteau de Lotte, poêlée et émulsion de champignons



Plat

30 € à la carte

Filet de truite ou Filet de boeuf

Le Butternut travaillé en différentes textures



Fromages

12 € à la carte

*Assiette de 5 fromages au lait cru affinés par la fromagerie Xavier (Toulouse),
Meilleur Ouvrier de France affineur*



Dessert

13 € à la carte

Charlotte aux poires et fève de tonka revisitée



Mignardises



Menu Dégustation

En 7 services... 75€

(Ce menu est servi uniquement à l'ensemble de la table)



Bouchées apéritives



Mise en bouche du jour



Gâteau de lotte, poêlée et émulsion de champignons



Oeuf de poule bio parfait, vaporeux d'oignons



Filet de truite, déclinaison de butternut



Dos de daim, râpée stéphanoise et jus de viande



Charlotte aux poires et fève de tonka revisitée



Le melon sur un biscuit mirliton et amaretto



Mignardises

