

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 alimentaire. Tous nos menus peuvent être proposés en formule végétarienne

Menu Dégustation

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



Mise en bouche du jour



Entrée

22 € à la carte

Gâteau de Lotte, tomates de Jean-Pierre (Lauzerte), émulsion de bisque



Plat

30 € à la carte

Filet de truite ou Filet mignon de cochon

Rapée stéphanoise, poêlée de champignons et mousse de pomme de terre



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

Clafoutis myrtilles sauvages, fromage blanc de la ferme au clair de la brune et verveine



Mignardises



Menu Dégustation

En 7 services... 75€



Bouchées apéritives



Mise en bouche du jour



Gâteau de lotte, tomates et émulsion de bisque



Escargots avec courgettes, sabayon au peril



Filet de truite, déclinaison autour de la carotte



Pigeon, râpée stéphanoise et champignons



Clafoutis myrtilles sauvages et verveine



Le melon sur un biscuit mirliton et amaretto



Mignardises

