

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

Filet de truite de la pisciculture de la Mouline, champignons et consommé de champignons



Plat

32 € à la carte

Queue de lotte ou Filet de veau

Asperges vertes des Landes, risotto de petit épeautre



Fromages

10 € à la carte

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



Dessert

13 € à la carte

Entremet chocolat noir bio millot de chez Valrhona, noisettes du Tarn



Mignardises



Menu Dégustation

En 7 services...

75 euros



Bouchée apéritives



Mise en bouche du jour



Thon rouge de Méditerranée, rhubarbe et sésame



Filet de truite pochée, champignons et consommé de champignons



Queue de lotte, asperges vertes des Landes, risotto de petit épeautre



Filet de veau, déclinaison autour de l'artichaut, jus de viande



Autour des agrumes et fromage blanc de la Ferme au clair de la brune (Lauzerte)



Entremet chocolat noir bio millot de chez Valrhona, noisettes du Tarn



Mignardises

