



ENTRÉES

Tartelette de sarrasin – Comté vieux – Oignons de Roscoff – 19€

Tartare de bœuf – Feuille d’huitre – Seigle – 24€

Dorade royale – Concombre – Fruit de la passion – 22€

Raviole de homard – Topinambour – Persil – 26 €

Haddock – Betterave – Caviar – Yaourt Grec – 26€

PLATS

Canette de Barbarie – Radis Darkon – Fignes de la Garonne – 42 €

Bar rôti – Carottes aux agrumes – Poivre de Timut – 42 €

Quasi de Veau de lait en croute de noix – Rösti de pommes de terre – Girolles – 44€

Saumon – Algue nori – Avocat – Riz – Sauce marinière perlée – 40€

Risotto – Truffe noire – Parmesan 24 mois – Champignons – 38€

DESSERTS

Chocolat noir 72% – Glace pop-corn – Caramel piment végétarien – 16€

Feuille à feuille – Praliné pécan – Miel d’avocatier – Vanille Bourbon – 16€

Fignes du Tarn-et-Garonne – Glace yaourt gingembre – Capucines – 16€

Paris Brest noix de pécan, pignons, cajous et noisettes – 25€

Fromages affinés de chez Alleosse – 18€

Prix nets et taxes inclus
Viandes d’origine Française



FORMULE DEJEUNER

Entrée / Plat du jour ou Plat du jour / Dessert - 45€

Entrée / Plat du jour / Dessert - 55€

SEMMAINIER

LUNDI

Paillard de veau milanaise - Gratin de pâtes

MARDI

Paleron de bœuf - Carottes- Sauce au vin rouge

MERCREDI

Raviole de châtaigne - Gambas - Bisque de homard

JEUDI

Agneau confit - Semoule et légumes

VENDREDI

Quenelle de saumon - Epinards - Champignons - Œufs de saumon

ICONIQUES

La Burrata - 19€

Le burger - 28€

Le soupe de légumes - 24€

La soupe à l'oignon - 24€

La salade César - 26€

Le club sandwich - 26€

La salade San Régis - 26€

Spaghetti al Limone - 25€