

Le Menu Au Parfum D'Hiver

32 €

L'œuf de Poule en Chapelure de Trompettes , Crémée et Emulsion au Lard
Colonata

Ou

La Raviole d'Escargots de la Ferme « D'en Loune », en Tabac d'Herbes

Le Cassoulet de Lotte , Porc Noir Croustillant et Légère Crème à l'Ail

Ou

La Blanquette d'Agneau des Pyrénées , Quelques Trompettes et Croutons

La Sphère Magique à l'Ananas Façon Baba au Rhum, Sirop Chaud et Sorbet Pina
Colada

Le Menu Carte du Marché

44 €

Le Saumon Bio Fumé Maison , Beurre d'Algues et Croustillant de Pain

Ou

Le Tastou aux Trompettes des Morts , Fines Tranches de Lard Colonata

Ou

Le Croustillant de Pieds de Cochon aux Cèpes , Vinaigrette des Sous Bois

Ou

Le Rouleau de Thon Rouge et sa Vinaigrette au Wasabi

Le Rable de Lapin aux Trompettes de la Mort , Purée de Carottes et Jus Court à
la Sarriette

Ou

Le Dos de Cabillaud Roti , Paella de Petit Epeautre , Coques et Langoustines ,
Chorizo Croustillant

Ou

Le Saint Pierre Rôti et Artichauts Barigoule et Vierge de Légumes, Infusion au
Cédrat

Ou

Le Filet de Canette aux Navets, Croustillants Glacés, Jus au Poivre de Séchouan
, Fritons Comme Ma Grand Mère

La Pigne de Pin en Trompe l'œil Farcie au Cèdre , Sorbet Coing et Trompettes
de la Mort Confites

Ou

La Framboise à Casser , Chocolat Noir et Diplomate Vanille

Ou

Les Myrtilles en Ecrin de Sucre , Sorbet Cheese Cake et Jus de Myrtilles au Miel

Ou

Ma Tarte au Citron de Menton, Quelques Meringues et Sablé à la Fleur de Sel

Ou

Le Fromage Bio du Couserans de Mr Calvet