

Le Menu Au Parfum De Printemps

32 €

Le Filet de Maquereau Sauce Satay et son Ecrasée de Pommes de Terre à la
Noisette

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

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 Marbré de Foie Gras au Banyuls, Chutney de Betteraves , Quelques Pousses
de Salade Sauvage, Vinaigrette à la Truffe

Ou

Notre Vol au Vent, Abats en Sauce Poulette au Vin Jaune, Quelques Morilles et
Févettes

Ou

La Fraicheur de Crabe aux Agrumes Dans son Avocat à Casser, Croûtons de
Pain au Piment d'Espelette et Poivre de Timut

Le Filet de Porc Noir de Bigorre , Jus Freginat et sa Tartelette au Boudin Noir ,
Pommes et Oignons Confits

Ou

Le Filet de Barbue en Croute d'Ail Noir, Bouquet d'Asperges Vertes et Crème
d'Ail des Ours

Ou

Le Dos de Skrei (Cabillaud Sauvage) Roti , Nage de Citron Confit, Salade de
Coriandre, Noisettes et Vierge de Légumes

Ou

L'Epaule d'Agneau des Pyrénées Confite aux Epices , Jeunes Carottes Glacées au
Cumin

Comme un Fraisier Dans son Pot à Croquer, Biscuit Madeleine Thym Citron,
Crème Diplomate Allégée

Ou

La Vraie Fausse Pomme Granny Smith , Parfum de Sauge et Cidre Brut Crémeux

Ou

L'œuf à la Coque , Caramel à Tartiner , Quelques Mouillettes

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