

**Menu à 34 euros avec dessert**  
**ou 39 euros avec fromage et dessert ou prix à la carte en vert**

**Entrées**

**Carbonara de courge spaghetti**

Oeuf parfait bio et crumble au parmesan 15 €

Ou

**Croustillant de Gambas**

Petit chou thaï, crevettes et sauce Ben 16 €

Ou

**Salade tout canard**

Gésiers, jambon de canard et terrine de canard au foie gras 16 €

**Plats**

**Paleron d'une nuit**

Condiment grenoblois, sauce vin rouge et légumes du moment 19 €

Ou

**Dos de lieu**

Vinaigrette de champignons, noisettes et légumes du moment 19 €

Ou

**Boulettes d'agneau**

Jus d'agneau au ras-el-hanout, pruneaux, polenta aux olives et espuma de merguez 19 €

**Desserts**

**Macaron coco**

framboises fraîches, crème légère vanille et sorbet mangue 12 €

Ou

**La poire...**

Cœur de poire pochées, mousse poire, croustillant spéculos et sorbet poire gingembre 12 €

Ou

**Illusion chocolatée**

Ganache montée chocolat, cœur coulant praliné noisette et son sorbet aux agrumes 12 €

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, coco, mangue et agrumes 10 €

Ou

**Assiette de fromages**, vache bio de chez Pozzer, rocamadour et fromage de chèvre sandré D'Emilie lieu dit Combals à Valeilles 10 €

**Menu à 45 € avec dessert**  
**51 € fromage et dessert**  
**Ou Prix à la carte en vert**

**Entrées**

**6 Huitres fines de Courpron 14 € les 12 huitres 28 €**

Ou

**Foie de canard préparé par ma mère Françoise**  
compotée d'oignons, pain d'épices et sorbet Poire 19 €

Ou

**Gravlax de saumon fumé label rouge**  
Pickles de légumes et crème au raifort 19 €

Ou

**Foie gras poêlé aux sésames ( supl 5 €)**

Jus de canard au poivre de Timut et Pomme au floc de Gascogne 21 €

**Plats**

**St Jacques snackées**

Beurre blanc et purée de chou fleur à la vanille de Madagascar 26 €

Ou

**Pièce de veau du boucher cuite basse température**

Jus de veau, champignons du moment et polenta crémeuse au fromage 26 €

**Desserts**

**Macaron coco**

framboises fraîches, crème légère vanille et sorbet mangue 12 €

Ou

**La poire...**

Cœur de poire pochées, mousse poire, croustillant spéculos et sorbet poire gingembre 12 €

Ou

**Illusion chocolatée**

Ganache montée chocolat, cœur coulant praliné noisette et  
son sorbet aux agrumes 12 €

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, coco, mangue et agrumes 10 €

Ou

**Assiette de fromages**

vache bio de chez Pozzer, rocamadour et fromage de chèvre sandré d'Emilie lieu dit

Combals à Valeilles 10 €

# **Menu végétarien et Végan**

**29 euros**

## **Entrée**

**Petit chou thaï aux légumes et sauce Ben**

## **Plat**

**Assiette de légumes du chef**  
Suivant les saisons

**Desserts au choix de la carte**

# MENU DÉGUSTATION

À 59 EUROS OU 65 EUROS AVEC LE FROMAGE

ACCORD METS ET VINS : 3 VERRES 24 EUROS OU 5 VERRES 34 EUROS

BALADE GASTRONOMIQUE SURPRISE

DÉCOUVERTE PAR LE CHEF DE PLUSIEURS PLATS DE LA CARTE DU RESTAURANT

MISE EN BOUCHE

PRÉ-ENTRÉE

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

DESSERT

**Pour faire comme les grands menu demi portion à 22 euros**

**Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans**

**Entrées**

**Carbonara de courge spaghetti**

Œuf parfait et crumble au parmesan

Ou

**Croustillant de Gambas**

Petit chou thaï, crevettes et sauce Ben

Ou

**Salade tout canard**

Gésiers, jambon de canard et terrine de canard au foie gras

**Plats**

**Paleron d'une nuit**

Condiment grenoblois, sauce vin rouge et légumes du moment

Ou

**Dos de lieu**

Vinaigrette de champignons, noisettes et légumes du moment

Ou

**Boulettes d'agneau**

Jus d'agneau au ras-el-hanout, pruneaux, polenta aux olives et espuma de merguez

**Desserts**

**Macaron coco**

framboises fraîches, crème légère vanille et sorbet mangue

Ou

**La poire...**

Cœur de poire pochées, mousse poire, croustillant spéculos et sorbet poire gingembre

Ou

**Illusion chocolatée**

Ganache montée chocolat, cœur coulant praliné noisette et son sorbet aux agrumes

Ou

**Assiette de glaces et sorbets**

Vanille bourbon, chocolat, café, pistache, coco, mangue et agrumes

Ou

**Assiette de fromages**, vache bio de chez Pozzer,

rocamadour et fromage de chèvre sandré D'Emilie lieu dit Combals à Valeilles

# **Menu Enfant à 12 euros**

## **Jusqu'à 10 ans**

### Entrées

Pâté-saucisson

Ou

Crudités

### Plats

Steak haché garni

Ou

Saucisse garnie

### Desserts

Glace 1 boule  
(Vanille ou chocolat )



Menu du jour à **20 euros**

Entrée plat dessert

Seulement le midi

du Mercredi au vendredi











