



Formule déjeuner

servi le midi en semaine hors jours fériés

1 plat : 17.00€

***1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert
: 21.00€***

***1 entrée, 1 plat et 1 dessert
: 25.00€***

***Supplément assiette de fromages (4 morceaux)
6.00€***

Choix des formules :

Consultez le tableau en salle

Prix hors boissons, service et taxes inclus

Moyens de paiement acceptés :

***CB visa-mastercard, American Express, espèces
Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table,
chèque restaurant et Chèque vacances, selon la
législation en vigueur : uniquement le midi en semaine
hors jour férié et deux titres par repas.
Nous n'acceptons plus les chèques.***

Menu petit gastronome

moins de 12 ans

15.00€

****Viande ou poisson et sa garniture***

****1dessert enfant ou 1 assiette de fromages***

****1 Sirop à l'eau***

Dans le but d'apporter toujours le meilleur service, les tables à partir de 5 personnes doivent effectuer un choix dans le même menu.

Vous êtes venus chez nous pour découvrir l'univers culinaire de notre Chef Alric Galvez. Il apporte à sa cuisine une préparation et un soin tout particulier, chaque saveur dans ses plats raconte une histoire, et dans chaque histoire s'il manque un passage il est difficile de la comprendre.

Merci alors de concevoir qu'aucun ingrédient ne peut être séparé des autres.

Nous ne sommes pas en mesure de répondre aux diverses allergies ni aux régimes particuliers.

Menu invitation

39.00€

Amuse bouche

Huîtres exondées de Jean Marc

Perles du Japon à la clémentine, beurre d'algues et focaccia.

Ou

Œuf Parfait

Autour de la pomme de terre et du lard.

Poisson selon la pêche

Ragoût de pomme de terre et crème Dubarry.

Ou

Bœuf d'Aubrac mûré 5 semaines, en 2 façons

Faux filet grillé et aumônière de Tartare façon asiatique, riz rouge de Camargue sauté et sabayon au yuzu.

Plateau de fromages affinés (5 fromages)

Ou

Citron en trompe l'œil

Mousse citron, gel bergamote, sorbet orange.

Ou

Chocolat Nyangbo 68%.

Coque chocolat, pailleté feuillantine, mousse café, fudge caramel et sorbet cacao.

*Aucun changement n'est possible.
Dessert à commander en début de repas.
service compris. Boisson non comprise.*

Menu Découverte

50.00€

(uniquement servi le soir et les jours fériés pour l'ensemble des convives)

Menu en 4 temps, selon l'inspiration du Chef

Une entrée

Un poisson

Une viande

Fromage ou un dessert

Fromages possible en supplément à 8.00€ (5 fromages maximum)



Menu Confiance

70.00€

Menu servi en 6 actes, pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par notre Chef, en toute confiance ...

*Menu servi uniquement le soir jusqu'à 21h
et les jours fériés jusqu'à 13h.*



Le Caviar Baeri
Château de la Castillonne à Montagnac(34)

A déguster à l'apéritif ou comme entrée

<i>Boite de 15g</i>	<i>42.00€</i>
<i>Boite de 30g</i>	<i>80.00€</i>

Accompagné de blinis,
Et selon vos goûts avec un verre de vodka
Absolut ou Pétrossian 4 cl ***7.00€***

Ou coupe de champagne brut 12.50cl ***12.00€***

La carte est uniquement servie le soir et les jours fériés.

Les entrées :

Foie gras de canard mi-cuit

Artichaut, coing et brioche toastée.

25.00€

Œuf Parfait

Autour de la pomme de terre et du lard.

20.00€

Anguille fumée

Ravioles d'anguille fumée, déclinaison de betterave, Vinaigrette au sureau .

24.00 €

Huîtres exondées de Jean Marc.

Perles du Japon à la clémentine, beurre d'algues et focaccia.

22.00€

Les plats :

Turbot

Carotte, orange et sauce au poivre de Timut.

38.00€

Poisson selon la pêche

Ragoût de pomme de terre et crème Dubarry.

29.00 €

(supplément 5g de Caviar 14.00€)

Bœuf d'aubrac mûré 5 semaines, en 2 façons

Faux filet grillé et aumônière Tartare façon asiatique, riz rouge de Camargue sauté et sabayon au yuzu.

34.00€

Pigeon de l'Élevage du Renard Rouge

Betterave et noisette.

39.00€

Les moins gourmands qui ne souhaitent qu'un plat chaud sont susceptibles d'avoir un temps d'attente minimum de 30mn, merci de votre compréhension.

*Certaines garnitures varient selon le marché.
Nos poissons sont disponibles selon la pêche*

Les desserts :

à commander en début de repas car nos desserts demandent un temps de préparation.

Plateau de Fromages affinés (jusqu'à 7 fromages)

14.00€

Citron en trompe l'oeil.

Mousse citron, gel bergamote, sorbet orange

14.00€

Le chocolat Nyangbo 68%

Coque chocolat, pailleté feuillantine, mousse café, fudge caramel et sorbet cacao.

14.00€

Les agrumes de chez Bachès

Cédrat, Main de Bouddha et Kumquat confits, citron caviar, sorbet Kabossu, gel de Sudachi et Shikuwasa, suprême de pamplemousse, mandarine Mikan.

14.00€

Granny Smith

Granny confite dans son jus, mousse de poivre Voatsiperifery, tuile aux amandes et sorbet pomme.

14.00€

Nos prix sont taxes et service compris.