



Au déjeuner,

À la carte

Croq...raie...

30 €

Compression d'aile de Raie, feuille de câprier,
velours de Petits gris au persil plat

Eclade...

39 €

Retour de criée, endives braisées,
châtaigne aux aiguilles de pin

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(14€ en supplément du menu)

Tartelette d'Automne...

16 €

Praliné noisette, topinambour,
champignons de Paris

36€

Du mercredi au samedi

Prix nets, service compris



En 4,

À la carte

Cueillette matinale au jardin...

Sal...sifis...

32 €

Fondants, pamplemousse brûlé,
sabayon de crustacés, jus glacé à l'oignon

Eclade...

39 €

Retour de criée, endives braisées,
châtaigne aux aiguilles de pin

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(14€ en supplément du menu)

Soufflé...

19€

Comme une tarte légère chocolat Tainori 64%,
litchi et jus de mucilage

75€

Accords mets et boissons sans alcool 30€

Accords mets et vins 40€

Prix nets, service compris





En 6,

À la carte

Cueillette matinale au jardin...

Vierge... 33 €

Huître Tarbouriech laquée,
œuf de terre et granité échalote

Bourride... 38 €

Foie gras de Canard poché, snacké,
coquillage, aioli, pistil de safran

À l'encre... 47 €

Cochon de l'Aveyron grillé,
blettes noires d'encornet, kasha

Fromages affinés d'Occitanie et de France 14 €

Feuille à feuille... 16 €

Croustillant de coing et reinette,
crème caroube de Méditerranée

120 €

Accords mets et boissons sans alcool 50€

Accords mets et vins 60€

Prix nets, service compris
Origine des viandes France



En 8,

À la carte

Cueillette matinale au jardin...

Vierge... 33 €

Huître Tarbouriech laquée,
œuf de terre et granité échalote

Sal...sifis... 32 €

Fondants, pamplemousse brûlé,
sabayon de crustacés, jus glacé à l'oignon

À la moëlle... 36 €

Noix de Saint Jacques, cardon, gnocchi,
jus de rôti

Chou-chou... 52 €

Suprême de canard sauvage cuit sur l'os,
chou farci de cuisse, mesclun iodé

Fromages affinés d'Occitanie et de France 14 €

Baba... 16 €

Chartreuse verte, pomme-kiwi,
crème triple à l'aneth

Betterave... 16 €

Café

160 €

Accords mets et boissons sans alcool 70€

Accords mets et vins 80€

Prix nets, service compris
Origine des viandes France





En 4,

À la carte

Cueillette matinale au jardin...

Sal...sifis...

32 €

Fondants, pamplemousse brûlé,
sabayon de crustacés, jus glacé à l'oignon

Eclade...

39 €

Retour de criée, endives braisées,
châtaigne aux aiguilles de pin

Fromages affinés d'Occitanie et de France

(14€ en supplément du menu)

Soufflé...

19€

Comme une tarte légère chocolat Tainori 64%,
litchi et jus de mucilage

75€

Accords mets et boissons sans alcool 30€

Accords mets et vins 40€

Prix nets, service compris
Origine des viandes France



En 8,

À la carte

Cueillette matinale au jardin...

Vierge...

33 €

Huître Tarbouriech laquée,
œuf de terre et granité échalote

Sal...sifis...

32 €

Fondants, pamplemousse brûlé,
sabayon de crustacés, jus glacé à l'oignon

À la moëlle...

36 €

Noix de Saint Jacques, cardon, gnocchi,
jus de rôti

Chou-chou...

52 €

Suprême de canard sauvage cuit sur l'os,
chou farci de cuisse, mesclun iodé

Fromages affinés d'Occitanie et de France 14 €

Baba...

16 €

Chartreuse verte, pomme-kiwi,
crème triple à l'aneth

Betterave...

16 €

Café

160 €

Accords mets et boissons sans alcool 70€

Accords mets et vins 80€

Prix nets, service compris
Origine des viandes France

