



La CARTE



MENU (ENTRÉE-PLAT-DESSERT) 42€

Menu enfant (entrée/plat OU plat/dessert) en demi-portion 13€

ENTRÉES

BOEUF, CAFÉ ET AUBERGINE 14€

Tataki de boeuf, sésame noir torréfié soja et café, caviar d'aubergine brûlée, concombre et pickles de radis rose

TRUITE, PETITS POIS ET COCO 12€

Velouté de petit pois glacé au lait de coco, crème montée au citron vert, salade de petits pois à la menthe, truite d'Ispéguy confite à l'huile d'olive, coco râpée

THON ROUGE, TOMATE, FRAISE ET BURRATA 13€

Tomate et fraise marinées au miel et à l'huile de basilic grillé, gel tomate fraise, crème de burrata à la vanille, thon snacké et poivre timut, , tuile à l'encre de seiche

PLATS

LE MAIGRE SAUVAGE 28€

Pavé snacké à la plancha, ratatouille fine, espuma de bouillon de légumes, pickles de mini carotte

LE COCHON DE LA FERME DES MONTS VERTS 29€

Côte de cochon 300G à la plancha, bouchons de courgette farcis au caviar d'aubergine, sauce gribiche

LE CANARD DE "LA QUERCYNOISE" 29€

Croquettes de cuisse de canard confite panées au panko, crémeux de choux-fleur à la vanille de Madagascar, vierge de légumes à l'huile d'acacia

LA SEICHE 27€

Blanc de seiche grillé, risotto crémeux de riz carnaroli au chorizo ibérique Bellota, scamorza fumée

DESSERTS 12€

DULCEY POP-CORN

Croustillant riz soufflé dulcey praliné, mousse et namelaka dulcey, crémeux et praliné pop-corn, pop corn caramélisé fleur de sel, caramel beurre salé

ÉCLAIR INTENSÉMENT FRAMBOISE

Croustillant feuillantine framboise, crémeux framboise, chantilly et confit framboise, sorbet et framboises fraîches

CROUSTILLANT PÊCHE THYM VANILLE

Pâte phyllo croustillante, biscuit madeleine miel vanille, diplomate thym vanille, pêches rôties, espuma au miel d'aubépine et acacia "Apiculture Caron"

ASSORTIMENT "FROMAGERIE LACHAISE"

Assortiment de fromages affinés, mesclun de salade