

Menu du Chef

(proposé midi et soir)

Entrée + Plat + Dessert – 35 €

Entrée + Plat – 30 €

Plat + Dessert – 25 €

Les entrées

Le foie gras IGP du Gers

De la maison Candelon, en terrine mi-cuite, chutney de melon au thé matcha

Le fumé

Trilogie de poisson fumé par nos soins (saumon, thon et lieu jaune), pickles de légumes

Les légumes à la provençale

Lasagne de légumes d'été et pickles de légumes

Les plats

Le bœuf

En tartare à la française coupé au couteau, frites et salade verte

Le filet de boeuf

Servi avec une sauce béarnaise, frites et salade verte

Le cabillaud

A la plancha, crème d'oseille et légumes de saison

Le riz carnaroli extra superfino

Risotto du moment selon l'inspiration du chef (consulter les ardoises)

L'agneau

Côtelettes d'agneau simplement grillées à la plancha, frites et salade verte

Le fromage ou les desserts

Le fromage

Sélection de trois fromages affinés et salade verte

La fraise

Simplement et légèrement sucrée, crème fouettée infusée au basilic et mouillette de brioche caramélisée

Le chocolat valrhona

En tartelette façon chocolat viennois – ganache crémeuse au chocolat, coque meringuée et crème fouettée légèrement sucrée

La variation de desserts

Assortiment de mini desserts du moment