

# MENU OMNIVORE

Le menu « Omnivore » est un menu **découverte** qui évoluera au fil des envies du Chef et des produits de saisons issus de **producteurs locaux** que nous souhaitons mettre en avant.

Proposé par Antoine et son équipe, il vous permettra de découvrir l'**univers culinaire** du restaurant. Ce menu pourra être décliné en version **veggie**.

Un accord **mets et vins** vous sera proposé si vous le souhaitez en supplément du menu.

**38€** ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**16€** Supplément accord  
3 verres de vin

---

**46€** 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT

**20€** Supplément accord  
4 verres de vin

---

**60€** 2 ENTRÉES + 2 PLATS + 2 DESSERTS

**30€** Supplément accord  
6 verres de vin

# NOS FORMULES

CARTE  
À COMPOSER

- 40€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
OU  
ENTRÉE + GRILLADE + DESSERT
- 50€ ENTRÉE + PLAT + GRILLADE + DESSERT

\* Un supplément de 4€ sera appliqué sur les plats marqués d'un **astérisque**.

## NOS ENTRÉES

- 14€ **Langoustines juste rôties**, betterave laquée, hollandaise de bisque et réduction d'orange
- 14€ **Tortellini de truite fumée des Pyrénées**, ricotta, fumet crémé, huile d'aneth, tarama d'œufs de truite et vieille mimolette
- 12€ **Pressé de butternut et jambon Mangalica gratiné à la tome du Ramier**, bouillon de jambon et graines de courges
- 13€ **Ceviche de maigre**, carottes du marché, crème montée à la moutarde à l'ancienne, pickles et leche de tigre à la carotte

## À SUIVRE

- 23€ **Echine de porc noir de Bigorre** cuite en croûte de sel, condiment échalote et cacahuètes de Souston, risotto de topinambour au lard, coppa de Bigorre et jus de cochon
- 24€ **Lotte roulée au chou vert** cuite en basse T°C, foie gras poêlé, bouchées vapeur d'endives à l'orange et son jus d'agrumes réduit
- 30€ \* **Ris de veau rôti au beurre**, asperges d'hiver braisées, siphon aux shiitakés, chips de salsifis, noisettes torréfiées et jus de champignons
- 26€ **Noix de Saint Jacques rôties**, bouchons de céleri et poireaux braisés, émulsion de poireaux, crème de barde et huile d'herbes

# LES GRILLADES

Accompagnées de **frites maison** ou **légumes** selon le marché.

**Salade verte** disponible sur simple demande.

**20€** Le Faux-filet 300g

**25€** L'Entrecôte 300g

**29€ \*** L'Entrecôte XL 450g

**65€** La Côte de boeuf 1100g (hors formules)

**25€ \*** Le Filet de boeuf

**19,5€** Les Côtes d'agneau (Occitanie)

**24€** Le Magret de canard du Sud Ouest

**19€** Les Rognons de veau

**26€ \*** La Côte de cochon noir de Bigorre

**Provenance de nos viandes** : nous consulter suivant les arrivages.

# LES SAUCES

Hors formules

**5€** Crème de Morilles

**4€** Sauce au Chèvre

**6€** Sauce au Foie gras

# NOS PLATEAUX DE FROMAGES

Nous vous proposons le plateau de fromages confectionné avec nos producteurs et “L’Affine Bouche”, affineur à Montauban.

- 6€** 3 fromages
- 10€** 5 fromages (hors formules)
- 15€** 7 fromages (hors formules)

## POUR FINIR

- 9€** **Vacherin craquant**, sorbet framboise, ganache chocolat blanc et piquillos, gel de framboise, balsamique et framboises givrées
- 9€** **Cacahuètes de Souston**, comme une célèbre barre chocolatée
- 9€** **Pommes confites au cidre**, siphon au sarrasin, sablé streussel, gel de pomme au four et crème glacée à la bière blanche de la brasserie “Ratz”
- 9€** **Les Noisettes d’Arnaud glacées et caramélisées**, mousse de lait et croustillant de brick
- 9€** **Coeur coulant au chocolat**, espuma chocolat au lait et glace Macadamia -Dulce de Leche (10 minutes de cuisson)

## NOS GLACES

### Les parfums à la boule

- |           |                   |                 |
|-----------|-------------------|-----------------|
| <b>7€</b> | Café liégeois     | Café            |
| <b>7€</b> | Chocolat liégeois | Fraise          |
| <b>8€</b> | Colonel           | Vanille         |
| <b>3€</b> | Glace 1 boule     | Chocolat        |
| <b>6€</b> | Glace 2 boules    | Dulce de leche  |
| <b>8€</b> | Glace 3 boules    | Citron          |
|           |                   | Menthe-Chocolat |
|           |                   | Mangue-Passion  |