

NOS FORMULES

CARTE
À COMPOSER

- 42€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
OU
ENTRÉE + GRILLADE + DESSERT
- 52€ 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
- 16€ **Oeuf de plein air cuit à 64°C**, girolles sautées, praliné noisette, cappuccino de champignons, toast de pain grillé, beurre de pignons et champignons
- 13€ **Asperges vertes cuites au beurre**, gyoza de lard fumé, mousseline à l'estragon et jus corsé de queues d'asperges

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€ **Lieu jaune en croûte d'herbes**, millefeuille de courgettes vertes et jaunes, sauce choron et pesto à l'ail des ours
- 30€ * **Ris de veau rôti au beurre**, asperges blanches panées aux noisettes, siphon aux shiitakés, chips de salsifis, noisettes torréfiées et jus de champignons
- 25€ **Bar rôti sur la peau**, tartelette croustillante de pois maraîchers, navets primeurs, crémeux de carottes et sauce au safran du Clos Ferrié à Montauban

LES GRILLADES

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

Salade verte disponible sur simple demande.

21€ Le Faux-filet 300g

26€ L'Entrecôte 300g

32€ * L'Entrecôte XL 450g

70€ La Côte de boeuf 1100g (hors formules)

28€ * Le Filet de boeuf

19,50€ 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.

- 7€** 3 fromages
- 12€** 5 fromages (hors formules)
- 16€** 7 fromages (hors formules)

POUR FINIR

- 9€** **Fraises Gariguettes de Moissac**, crème glacée et ganache montée à l'hibiscus, huile de menthe bergamote, gel citron et coulis de fraises
- 9€** **Cacahuètes de Soustons**, comme une célèbre barre chocolatée
- 9€** **Rhubarbe confite**, crème glacée au yaourt grec, gel de rhubarbe, neige de mascarpone au gingembre et confiture de miel
- 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

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