

# Menu à 38 euros

Assiette de tapas terre / mer  
(tataki de thon, piquillos de morue, salade de poulpes, jambon et saucisson)

ou

Foie gras mi-cuit, chutney de pêches et toasts

ou

Salade du Sud Ouest  
(salade, gésiers, lardons, magret séché et foie gras)

ou

Assiette de la mer  
(huîtres, bulots, crevettes, saumon fumé)



Lotte sauce romesco  
(jus de crustacés, vin blanc de Gaillac, ail, oignon et persil)

ou

Filet de pigeon et foie gras poêlé, jus au thym

ou

Entrecôte de bœuf (300 gr) sauce roquefort ou poivre



Assiette de fromage de chez Xavier

ou

L'exotique et sa boule de glace au citron  
(sablé, mousse citron, cœur dattes-orange-fleur d'oranger)

ou

Farandole de desserts  
(baba au rhum, crème brûlée vanille, tarte citron meringuée,  
moelleux chocolat, tiramisu mojito)

ou

Profiteroles de macarons

Nous vous proposons un menu à 35 € avec : entrée + plat ou plat + dessert

Prix nets, boissons non comprises, service compris