

Menu du mois à 33 €

(servi tous les jours midi et soir)

Fois gras et son chutney d'oignons rouges confits (suppl + 6€)

ou

Tartine au saumon gravlax avocat et œuf mollet froid

ou

Burrata crémeuse accompagnée de sa crème de maïs, tomates confites, fèves et feuilleté croustillant au parmesan



Filet de bar grillé, sauce citronnelle, basilic et gingembre, aubergines à l'italienne

ou

Travers de porc moelleux, sauce barbecue citron vert

ou

Paleron de bœuf confit, sauce gaillacoise

ou

Faux filet, sauce roquefort ou poivre



Lou-Tarnes (sablé, abricot, pomme, amande, confiture de vin rouge) avec sa glace au vin chaud

ou

Nougat glacé, coulis de framboises

ou

Café gourmand (suppl + 3€)

(crème brûlée, Lou-Tarnes, mini pavlova, dessert du moment)

ou

Dessert du moment

Nous vous proposons une formule entrée + plat à 30 €

Prix nets, boissons non comprises, service compris