

- Petit pois** en trois textures, crème de petits pois parfumée au citron  12 €
Petits pois croquants blanchis, mousse aérienne de petits pois,
poudre de pain d'épices, zeste de citron
- Œuf parfait**, coulis de carottes au gingembre,  15 €
émulsion de lait ribot et tuile au sésame
- Gambas en croûte de Panko**, mousseline de betterave, crème de coco 16 €
au combava et pickles
- Foie Gras Mi-Cuit**, chutney maison, brioche dorée, 16 €
confit de mandarine

PLATS

- Wok de légumes printaniers**, galettes de polenta au fromage de brebis  14 €
- Retour de criée**, garniture de saison et sauce du moment 26 €
(Poisson frais selon l'arrivage)
- Ballotine de suprême de pintade**, farce aux champignons sauvages et 26 €
épeautre, croquettes de polenta au fromage de brebis
- Pavé de taureau AOP Camargue**, mousseline de haricots Tarbais, 28 €
sauce à l'ail des ours et bouillon réduit au citron confit

DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

- Assortiment** de trois fromages affinés au lait cru de notre région 12 €
- Cabosse Tout Chocolat – Trio de Chocolats (Noir, Lait, Blanc)** 12 €
Un dessert élégant et gourmand mettant en valeur trois textures
et saveurs autour du chocolat.
- Ô tour de la fraise** 12 €
Dessert visuellement inspiré de la fraise
- Ô tour du citron** 12 €
Dessert visuellement inspiré du citron

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.



ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40 €

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier,
pour découvrir nos vins de la région Occitanie **3 verres 16 €**

ENTRÉES

Œuf parfait, coulis de carottes au gingembre, 
émulsion de lait ribot et tuile au sésame

Gambas en croûte de panko, mousseline de betterave,
crème de coco au combava et pickles

Foie gras mi-cuit, chutney maison, brioche dorée,
confit de mandarine

PLATS

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment
(Poisson frais selon l'arrivage)

Ballotine de suprême de pintade, farce aux champignons sauvages
et épeautre, croquettes de polenta au fromage de brebis

Pavé de taureau AOP Camargue, mousseline de haricots Tarbais,
sauce à l'ail des ours et bouillon réduit au citron confit

DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région

Cabosse Tout Chocolat – Trio de Chocolats (Noir, Lait, Blanc)

Un dessert élégant et gourmand mettant en valeur
trois textures et saveurs autour du chocolat.

Ô tour de la fraise

Dessert visuellement inspiré de la fraise

Ô tour du citron

Dessert visuellement inspiré du citron

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

Mocktail au choix inclus

ENTRÉE

Petit pois en trois textures
crème de petits pois parfumée au citron petits pois croquants
blanchis, mousse aérienne de petits pois, poudre de pain d'épices

PLAT

Wok de légumes printaniers, galettes de polenta
au fromage de brebis

DESSERT

Sorbet deux boules

Parfum selon saison
(Citron, Verveine, Framboise, Fruits rouges, Abricot...)

MENU ENFANT - 16 € pour les moins de 10 ans

Sirop au choix inclus

PLATS

Wok de légumes printaniers, 
galettes de polenta au fromage de brebis

Steak de poulet croustillant,
légumes du jour

Poisson pané (sans arêtes),
légumes du jour

DESSERT

1 boule de glace

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.
Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.
Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France
Prix net en euros, taxes et service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.