

Entrées

Œuf Parfait, Crème de Topinambour, Émulsion de Châtaigne, Chips de Céleri et Huile de Truffe 15 €

Sphère de saumon fumé maison au fromage frais, glaçage apérol sur un blinis au combava 16 €

Pastilla d'escargot petit gris
Duxelle de champignons, sauce persillée 16 €

Cuisses de grenouille en persillade 18 €

Foie gras poêlé, crème brûlée de patate douce
gelée d'agrumes 18 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.
Prix TTC service compris, boisson non comprise.

PLATS

Encornet farci aux gambas et gingembre, coriandre,
sauce méditerranéenne, riz noir de Camargue

26 €

Ballottine de cuisse de chapon farcie aux marrons et pommes
sauce veloutée à l'armagnac, gratin dauphinois

26 €

Magret de canard entier du Sud-Ouest sauce clémentine
Écrasé de patates douces et légumes glacés

28 €

Foie gras poêlé, crème brûlée de patate douce
gelée d'agrumes

28 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.



Ethic Ocean



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)

Un dessert élégant et gourmand mettant en valeur trois textures et saveurs autour du chocolat. 12 €

Ô tour de la mandarine

Ganache chocolat blanc, jus de mandarine, liqueur de mandarine
Biscuit praliné noisettes, chocolat noir, feuilletine 12 €

Ô tour du citron

Crème montée/mascarpone, chocolat blanc, jus de citron jaune
Insert au citron jaune, crumble au citron jaune 12 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.



MENU ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40 €

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier, pour découvrir nos vins de la région Occitanie

3 verres 15 €

ENTRÉES

Pastilla d'escargot petit gris
Duxelle de champignons de Paris, sauce persillée
Sphère de saumon fumé maison au fromage frais, glaçage apérol
sur un blinis au combava
Œuf Parfait, Crème de Topinambour, Émulsion de Châtaigne,
Chips de Céleri et Huile de Truffe

PLATS

Encornet farci aux gambas et gingembre, coriandre
sauce méditerranéenne, riz noir de Camargue
Ballottine de cuisse de chapon farcie aux marrons et pommes
sauce veloutée à l'armagnac, gratin dauphinois
1/2 Magret de canard entier du Sud-Ouest sauce clémentine
Écrasé de patates douces et légumes glacés

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 mandarine

Ganache chocolat blanc, jus de mandarine, liqueur de mandarine
Biscuit praliné noisettes, chocolat noir, feuilletine

Ô tour du citron

Crème montée/mascarpone, chocolat blanc, jus de citron jaune
Insert au citron jaune, crumble au citron jaune

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.

Menu enfant pour les moins de 10 ans 16,00 €

1 sirop



PLAT

Steak de poulet croustillant,
légumes du jour

ou

Poisson pané (sans arêtes),
légumes du jour



DESSERT

1 boule de glace

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Un droit de couvert de 10 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place et au minimum 1 plat.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.

