

# MEN

## ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

## ENTRÉES

### PÂTÉ DE CAMPAGNE & PAIN MAISON

**7€**

Pâté de campagne à la bière, gelée de bière, condiment de cornichons, magret fumé, beurre à l'ail noir et pain maison

### POTIMARRON & CHÂTAIGNE

**7€**

Velouté de potimarron, crème montée yuzu, châtaignes et tuile à l'ail

## PLATS

### CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE

**21 €**

Cuisse de lapin à la moutarde, riz pilaf, jus de volaille à la moutarde violette, tuile moutarde-curcuma et salade d'herbes

### QUEUE DE LOTTE & GNOCCHI

**21€**

Queue de lotte pochée, gnocchi de pommes de terre au piment d'Espelette, crème de tomme catalane et zestes de citron

## DESSERTS

### CRUMBLE AUX POMMES & AMANDE

**7 €**

Crumble aux pommes et aux amandes, crème aigre au vinaigre de poire et crème glacée meringuée

### CACAO & CANELLE

**7 €**

Siphon cacao, génoise à la cannelle, condiment dattes à l'huile d'olive et confit d'agrumes

## SUGGESTIONS

Bavette de bœuf, purée de pommes de terre au beurre noisette et crème au bleu **25 €**

Gnocchis farcis au gorgonzola, crème au poivre **15 €**

Salade césar et poulet pané **15 €**

Bleu d'Auvergne, mesclun et confiture maison **6€**

Salade de fruits frais **6€**

Yaourt grec nature et fruits frais **6€**

Café gourmand **9€**

## MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien.

# MEN

ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

## ENTRÉES

### COUNTRY-STYLE PÂTÉ & HOMEMADE BREAD

**7€**

Country pâté with beer, beer jelly, gherkin relish, smoked duck breast, black garlic butter and homemade bread

### PUMPKIN & CHESTNUT

**7€**

Pumpkin velouté, yuzu whipped cream, chestnuts and garlic tuile

## PLATS

### MUSTARD RABBIT LEG

**21€**

Mustard-braised rabbit leg, pilaf rice, poultry jus with purple mustard, mustard-turmeric tuile and herb salad

### MONKFISH TAIL & GNOCCHI

**21 €**

Poached monkfish tail, potato gnocchi with Espelette pepper, Catalan tomme cream and lemon zest

## DESSERTS

### APPLE & ALMOND CRUMBLE

**7 €**

Apple and almond crumble, pear-vinegar sour cream and meringue ice cream

### COCOA & CINNAMON

**7 €**

Cocoa espuma, cinnamon sponge cake, date condiment with olive oil and citrus confit

## SUGGESTIONS

Beef flank steak with brown-butter mashed potatoes and blue-cheese cream **25 €**

➤ Gorgonzola-filled gnocchi, pepper cream **15 €**

➤ Caesar salad **15 €**

➤ Bleu d'Auvergne, mixed greens and homemade jam **6€**

➤ Fresh fruit salad **6€**

➤ Yogurt with fresh fruit **6€**

Gourmet coffee with mini-desserts **9€**

## MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

Plat étant ou pouvant  
être adapté pour un régime  
alimentaire végétarien.

# VINS

## VINS ROUGES



### **Terroir de Boutenac, Vin de France** Château de Caraguilhès, Noctambule

Mourvèdre, Syrah  
Vin d'une robe cerise délicate, frais, acidulé, notes  
fruits rouges

6€ 28€

**AOP Minervois** 7€ 32€  
Domaine Benjamin Taillandier, Laguzelle  
 Cinsault, Grenache, Carignan  
Nez très expressif de fruits noirs, bouche souple et  
ronde, facilité de dégustation

**AOC Côte de Bergerac** 7,5€ 38€  
Chateau les Tours, Les tours des Verdots  
 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Puissant et frais, attaque vive et rondeur en bouche, fruits noirs  
et notes boisés

**AOP Corbières** 8€ 40€  
Chateau de Saint Eutrope, L'Ogre des corbières  
 100% Syrah  
Vin soyeux, robe délicate, notes de mures fraîches,  
légèrement épicé; ensemble équilibré et légers tanins

**IGP Landes** 9€ 42€  
Domaine de la Pointe, Clos des Dunes  
 Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Tannat  
Vin frais avec une belle aromatique autour des fruits  
noir, légère salinité

**AOC Crozes Hermitage** 56€  
Domaine Yann Chave  
 100% Syrah  
Vin soyeux, robe délicate, notes de mures fraîches,  
légèrement épicé; ensemble équilibré et légers tanins

## VINS ROSÉS



**AOP Côtes de provences**  
Domaine Grandpré, Cuvée Favorite  
 Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah  
Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et  
d'épices

## VINS BLANCS



**AOC Gaillac** 6,5€ 26€  
Domaine d'Escausses, l'Ombre fraîche  
 Loin de l'oeil, muscadelle et sauvignon  
Vif et fringant comme un bouquet d'agrumes, un  
plaisir frais

**IGP Côtes de Gascogne, Vin de France** 7€ 33€  
Domaine de Laballe, l'Enfant des Bois  
 100% Gros Manseng sec  
Vin blanc expressif, notes citronnées, bouche fraîche

**Bergerac, Vin de France** 7,5€ 36€  
Vignoble des verdots, Imprévu, Blanc de noirs  
 100% Merlot  
Vif et désaltérant, notes de fruits blancs, agrumes et  
légères notes florales

**AOC Pacherenc du Vic Bilh** 7,5€ 38€  
Producteurs Plaimont TC, Ostau d'Estile, Moelleux  
 Gros manseng, Petit manseng, Petit courbu | Arômes de  
fruits confits et miel, bouche douce et équilibrée avec une  
belle fraîcheur finale

**Languedoc, Vin de France** 9€ 48€  
Domaine Benjamin Taillandier, THARSEO  
 50% Muscat d'Alexandrie, 50% Terret gris  
Vin très aromatique et gourmand, sa légère macération  
apporte une robe doré, une bouche vive et originale

**AOC Saint-Véran** 55€  
Domaine de la Croix Senaillet, La grande Bruyere  
 100% Chardonnay  
Notes délicates de poivre vert et de menthe sauvage,  
alliage parfait entre complexité et finesse

## BULLES



**AOP Blanquette de Limoux** 7€ 35€  
Sieur d'Arques, Première bulle  
 Mauzac, Chardonnay, Chenin  
Élaboré selon la méthode traditionnelle, il offre une  
bulle fine, une robe or pâle et un nez d'agrumes et de  
fleurs blanches.

**AOP Champagne** 10€ 65€  
Maison Champagne Chanoine Frères, Tsarine brut  
 Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier  
Ses bulles fines et sa robe or pâle dévoilent des arômes  
de fruits jaunes, de fleurs blanches; il allie fraîcheur,  
rondeur et finesse

PRIX NETS & SERVICES COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION