

MENU

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

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 & GNOCCI

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.

MENU

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

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 & GNOCCI

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€**

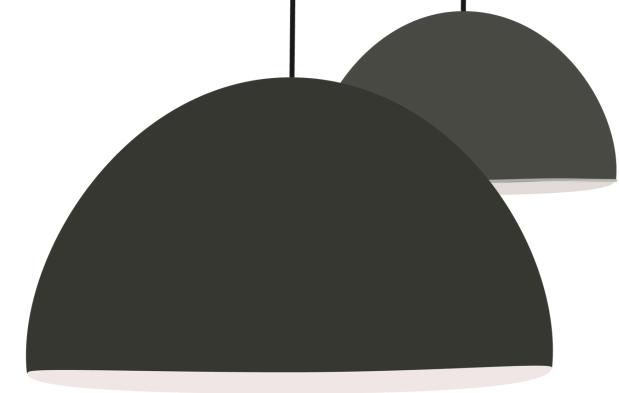
Gourmet coffee with mini-desserts **9€**

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.

VINS



VINS ROUGES



Terroir de Boutenac, Vin de France

Château de Caraguilhes, Noctambule

Mourvèdre, Syrah

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

6€ 28€

AOP Minervois

Domaine Benjamin Taillandier, Laguzelle

Cinsault, Grenache, Carignan

Nez très expressif de fruits noirs, bouche souple et ronde, facilité de dégustation

7€ 32€

AOC Côte de Bergerac

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

7,5€ 38€

AOP Corbières

Chateau de Saint Europe, L'Ogre des corbières

100% Syrah

Vin soyeux, robe délicate, notes de mures fraîches, légèrement épice; ensemble équilibré et légers tanins

8€ 40€

IGP Landes

Domaine de la Pointe, Clos des Dunes

Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Tannat

Vin frais avec une belle aromatique autour des fruits noir, légère salinité

9€ 42€

AOC Crozes Hermitage

Domaine Yann Chave

100% Syrah

Vin soyeux, robe délicate, notes de mures fraîches, légèrement épice; ensemble équilibré et légers tanins

56€

VINS ROSÉS



AOP Côtes de provences

Domaine Grandpré, Cuvée Favorite

Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices

6,5€ 25€

28€



AOP Blanquette de Limoux

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

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

7€ 35€

10€ 65€

VINS BLANCS



AOC Gaillac

Domaine d'Escausses, l'Ombre fraîche

Loin de l'œil, muscadelle et sauvignon

Vif et fringant comme un bouquet d'agrumes, un plaisir frais

6,5€ 26€

IGP Côtes de Gascogne, Vin de France

Domaine de Laballe, l'Enfant des Bois

100% Gros Manseng sec

Vin blanc expressif, notes citronnées, bouche fraîche

7€ 33€

Bergerac, Vin de France

Vignoble des verdots, Imprévu, Blanc de noirs

100% Merlot

Vif et désaltérant, notes de fruits blancs, agrumes et légères notes florales

7,5€ 36€

AOC Pacherenc du Vic Bilh

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

7,5€ 38€

Languedoc, Vin de France

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

9€ 48€

AOC Saint-Véran

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

55€

BULLES



AOP Blanquette de Limoux

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.

7€ 35€

AOP Champagne

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

10€ 65€