

Au Fil de l'Eau

Amuse-Bouche



Tarte fine de Courgette grillée au Thym frais, Bonite Rayée en Ceviche au Vinaigre de Datte.

OU

Croque de Légumes Végétal, Fromage Frais, Œuf Poché bio, Asperges et Petits Légumes.



Jarret de Cochon Crousti-fondant, Jus à la Sauge, Légumes Printaniers.

OU

Filet de Saint-Pierre doré, Nage de Petits Légumes et Jus d'arêtes citronné.

OU

Cannelon d'Oie du Gers gratiné au Vieux Parmesan, Asperges et petits Légumes de saison



Millassou à la Fleur d'Oranger, Premières Fraises, Sorbet Thym Citron.

OU

Moelleux Pomme Amande, Citron Cédrat, Sorbet Persil.

Au Prix de 65 €

Prix des Menus est Hors boissons
Prix nets et Service compris

Le Pastel

Dégustation en 5 Services

Fraicheur de Tourteaux en Lasagne, Légumes de Pickles,

Couteaux Marinés et Vinaigrette Méridionale.



Filet de Saint-Pierre doré, Nage de Petits Légumes et Jus d'arêtes citronné.



Cannelon d'Oie du Gers gratiné au Vieux Parmesan, Asperges et petits Légumes de saison.



Assiette de Fromages Affinés.



Onctueux Chocolat d'Ariaga, Sorbet fromage blanc, Tuile Muscovado.

Au Prix de 89 €

Prix des Menus est Hors boissons

Prix nets et Service compris

Viandes exclusivement d'origine française

Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2024

LA CARTE

Pour commencer

<i>Fraicheur de Tourteaux en Lasagne, Légumes de Pickles, Couteaux Marinés et Vinaigrette Méridionale.</i>	29 €
<i>Tarte fine de Courgette grillée au Thym frais, Bonite Rayée en Ceviche au Vinaigre de Datte.</i>	24 €
<i>Lobe de Foie Gras du Gers au naturel, Pain au Levain grillé, Marmelade de Pomme.</i>	29 €
<i>Croque de Légumes Végétal, Fromage Frais, Œuf Poché bio, Asperges et Petits Légumes.</i>	21 €

La Mer

<i>Filet de Saint-Pierre doré, Nage de Petits Légumes et Jus d'arêtes citronné.</i>	36 €
---	------

La Terre

<i>Jarret de Cochon Crousti-fondant, Jus à la Sauge, Légumes Printaniers.</i>	29 €
<i>Quasi de Veau Doré au sautoir, Moelleux Blettes Noisettes, Jus de cuisson, Légumes Fondants.</i>	32 €
<i>Cannelon d'Oie du Gers gratiné au Vieux Parmesan, Asperges et petits Légumes de saison.</i>	30 €

Le Fromage et Douceurs

<i>Assiette de Fromages Affinés.</i>	16 €
<i>Onctueux Chocolat d'Ariaga, Sorbet fromage blanc, Tuile Muscovado.</i>	15 €
<i>Millassou à la Fleur d'Oranger, Premières Fraises, Sorbet Thym Citron.</i>	15 €
<i>Moelleux Pomme Amande, Citron Cédrat, Sorbet Persil.</i>	15€