

VIN		
2015	Domaine de la Ramaye « La Combes d'Aves »	34 €
2015	Domaine Rotier « Les Gravelles »	26 €
2011	Château de Sales	65 €
2010	Les Hauts de Canon Lagaffelière	68 €

Nos Menus

MENU DU MIDI

LE CATHARE

39.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert
Verre de Vin de Gaillac, Café compris

Servi uniquement pour les déjeuners du Lundi, Jeudi et Vendredi

Amuse-Bouche

Gaspacho de la Réserve, Tartare de Gambas au Herbes du Jardin

Pavé de Bœuf, Aligot de l'Aubrac

Gratin tiède d'Abricot, Coulis d'Orange.

AU FIL DE L'EAU

49.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, pré-dessert et Dessert

Pour l'entrée, le plat et dessert faites votre choix parmi notre carte.

LE PASTEL

89.00 €

Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, pré dessert et Dessert

La Dégustation d'un Menu en 6 services pour l'ensemble des convives



Pour commencer :

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Purée de Figues, Toast de Pain de Campagne 24 €

Œuf basse Température, Pois-chiches au cumin, Jus d'agneau réduit, Chips de Socca 21 €

Crème de courge, Mousseline de crustacés, Langoustines rôties 25 €

Fromage de Chèvre d'ici, Gambas Snackée et Crème aux Cèpes 23 €

La Mer :

Saint Jacques Poêlées, Nage à la Coriandre, Légumes grillés 38 €

Supplément : 7 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Turbot Sauvage, Purée d'Aubergine fumée et jaune d'œuf confit 39 €

Supplément : 8 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Bourride de Lotte, Pommes de Terre safranées 32 €

La Terre

Pigeonneau du Mont Royal, Champignons du Moment et Jus aux Herbes 39 €

Supplément : 7 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Epaule d'Agneau confite six heures, Piment d'Espelette 29 €

Filet de Bœuf au Lard « Porc Noir de Bigorre » et Jus Corsé 39 €

Supplément : 8 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Steak de Canard Fermier Haché Façon Burger, Foie gras poêlé et Confit d'Oignon doux 35 €

L'assiette « Bien être » : *Légumes au Sautoir, Champignons du Moment et Purée 22 €*

Le Fromage et Douceurs

Assiette de Fromages Affinés 14 €

Déclinaison de Poire : Soupe, Mousse et Sorbet 16 €

Baba au Rhum, Citron et Orange 16 €

Soufflé Cointreau de La Réserve 16 €

Le 100 % Chocolat 16 €

Tartelette à la prune, Chibouste à la Badiane 16 €

Pour les Réservations : 00 33 (0)5 63 60 80 80

