

Début de la faim...

Hûtre spéciale «Parc de l'impératrice» X 6 -----	18 euros
Foie gras de canard au naturel -----	21 euros
<i>Coing poché au café, pain de campagne toasté</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques -----	18 euros
<i>Grenade, fenouil, vanille</i>	
Fraîcheur de King crabe -----	28 euros
<i>Rémoulade céleri, pomme verte, truffe, pousses de salade amères</i>	
Bouillon de canard Thaï -----	22 euros
<i>Foie gras, tofu, huîtres</i>	

Effet mer...

Coquilles Saint Jacques fraîches dorées au beurre -----	35 euros
<i>Topinambours, crevettes grises</i>	
Merlu de ligne en croûte d'herbes -----	29 euros
<i>Champignons et ail confit, tanin au vin de Fronton</i>	
Cabillaud ½ sel -----	28 euros
<i>Frégola Sarda aux coques, pulpe de persil</i>	

Détour d'un sentier...

Comme une garbure -----	32 euros
<i>Canard, truffe noire</i>	
Agneau Laiton des Causses du Quercy -----	27 euros
<i>Légumes du temps</i>	
Faux filet de bœuf « saveurs occitanes » -----	34 euros
<i>Moelle, échalotes confites, pommes de terre grenaille</i>	

Affinage...

Sélection de fromages du moment sérieusement affinés de chez Jeannot -----	16 euros
---	----------

Plaisirs sucrés... (Nécessitant un travail de finition particulier, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas).

Une forêt noire version 2017 -----	12 euros
<i>Biscuit chocolat, crémeux chocolat Guanaja, crème légère mascarpone, griottes, sirop griotte</i>	
Autour de la pomme -----	12 euros
<i>Cube de pomme confite, glace au lait fermier, écume de foin</i>	
Ananas Victoria -----	12 euros
<i>Pavlova à l'ananas et citron vert, crème légère aux pralines</i>	
Les agrumes -----	12 euros
<i>Cuits et crus tout en texture, sorbet yuzu</i>	

Menu du jour Express ♦♦♦♦ 25 euros

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert (Midi uniquement)

♦♦♦♦

Viande ou poisson du jour

♦♦♦♦

Dessert du jour

♦♦♦♦

Menu Mousaillon ♦♦♦♦ 12 euros

Poisson du jour & Pâtes fraîches

Ou

Suprême de volaille et pommes de terre écrasées

♦♦♦♦

Deux boules de glace (au choix)

♦♦♦♦

Une boisson (jus de fruits, soda, eau)

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur, nos préparations dépendent du marché, il se peut que certains d'entre eux viennent à manquer, nous vous remercions de votre compréhension.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

La carte des allergènes est disponible auprès de notre maître d'hôtel.