



La Carte

Pour Débuter

Le Foie gras de la ferme du Puntoun...

26,00 €

Servi en gelée de chocolat blanc et Armagnac assemblé par nos soins. The duck foie gras from Ferme du Puntoun... Served in white chocolate and Armagnac jelly, crafted by us.

La Langoustine...

26,00 €

En spaghetti croustillant, nougatine d'ail de la Ferme du Roumégas et orange, aïgo boullido, fine salade de plantes et d'herbes. Langoustine in crispy spaghetti, garlic nougatine from « La Ferme du Roumegas » and orange, salad of plants and herbs

Le Topinambour...

26,00 €

Fondu puis lié comme un risotto, œuf bio du Gers confit au vinaigre, spumescent de tartufa. The Jerusalem artichoke... Melted then bound like a risotto, organic egg from Gers preserved in vinegar, Truffle foam.

La Noix de coquille Saint-Jacques...

35,00 €

Accompagnée de Truffe melanosporum, velouté de choux-fleurs. The Scallop... Served with Melanosporum truffle, cauliflower velouté.

Côté Mer

Le filet de Lieu soufflé...

38,00 €

Salsifi cuit meunière aux amandes, mousseux de crustacé. The soufflé pollack fillet... Sea bream fillet with a meunière-style salsify and almonds, served with a crustacean foam.

Le Turbot grillé sur os...

39,00 €

Fini d'être cuit à 64°C, terrine de choux vert aux pois chiches, sauce curry. Billes de pickles d'oignon. Grilled turbot on the bone... Final cooking temperature at 64°C, served with a terrine of green cabbage with chickpeas, curry sauce, Onion pickles.

Côté Terre

Toutes nos viandes sont d'origine française

Le Porc noir gascon de la ferme de Bidache...

35,00 €

Servi en daube printanière, tagliatelles au chocolat. The Gascon black pork from Ferme de Bidache... Served as a daube, with chocolate tagliatelle.

Le filet de Bœuf d'Occitanie...

38,00 €

Cuit au poêlon, poireaux cuits en croûte, aillade toulousaine, pommes soufflées, jus de cuisson au vin de nos campagnes. The beef steak from Occitanie... Cooked in a pan, leek cooked in a crust, Toulouse-style garlic sauce, soufflé potatoes, cooking jus with wine from our countryside.

Le Ris de veau...

43,00 €

Bien coloré, un bon bouillon de cuisson aux morilles, fine purée de panais. The sweetbread of veal... Nicely browned, served with a rich morel cooking broth, and a delicate parsnip puree.

Le Fromage

La sélection de Fromage...

12,00 €

Our cheese selection...

Salade et herbes fraîches assaisonnées à votre convenance...

6,00 €

Fresh salad of herbs, seasoning at your convenience.

Les délicatesses

Tout d'une Forêt Noire...

15,00 €

Au chocolat bio "Los Ancones" de la manufacture Michel Cluizel. L'amarena en crème glacée et en idée de caviar. All reminiscent of a Black Forest... With organic "Los Ancones" chocolate from the Michel Cluizel factory, Amarena cherry in ice cream and as a caviar concept.

Crèmeux de mandarine...

15,00 €

Une ganache légère aux effluves de tonka. Confit et sorbet mandarine... Creamy mandarin... A light ganache with a hint of tonka bean. Mandarin confit and sorbet...

Soufflé chaud au cassis...

16,00 €

Liqueur maison au floc rouge du Domaine de Bilé. Pistache en crème glacée. Hot blackcurrant soufflé... Homemade liqueur with red Floc from Domaine de Bilé. Pistachio ice cream