



# Nos Partenaires

---

**Caviar de Neuvic**, Dordogne (24)

**Domaine de Labadie**, Micros-pousses, légumes, La Réunion (47)

**La Terrade**, Producteur d'asperge, Escalens (40)

**Episcence**, épicerie fine, Gers (32)

**Kalios**, Huile et condiments, Péloponnèse, Grèce

**Barsserie Gibbon**, Bière, Castillon de Castets (33)

**Domaine Emilien Jean**, Vigneron, Cocumont (47)

**Domaine Bois Beaulieu**, Vigneron, Cocumont (47)

**Château Pierron**, Vigneron, Nérac (47)

**Fromagerie Daros**, affineur, Sauméjan (47)

**Saveurs des Vins**, Caviste, Marmande (47)

**Plaisir du Vin**, Caviste, Agen (47)

**Vinissim'O**, Caviste, Agen/Le Passage (47)



# Notre sélection de Caviar

*Caviar de Neuvic est le producteur français de caviar du XXIème siècle. Installé sur les bords de l'Isle, Caviar de Neuvic élève ses esturgeons dans le plus grand respect de l'environnement.*

## Bearri

---

*Des grains fondants et beurrés, une petite note de noix fraîche en fin de bouche, un équilibre parfait.*

Les 10g

50€

## Osciètre

---

*Un caviar emblématique qui allie des saveurs marines et des notes de noisette.*

Les 30g

180€

Les 50g

290€



# A La Carte

---

## Entrées

---

- Soupe glacée Vichyssoise, tartare et œufs de harengs, crème à l'oseille 22€
- Carotte fondante cacahuète, crumble lard, sorbet curry, espuma coriandre citron vert 22€
- Asperges blanches des Landes, lard Di Colonnata, œuf parfait, vinaigrette aux fines herbes 26€
- Foie gras confit au cacao, mousse noisette, framboise 28€

## Plats

---

- Dos de cabillaud poché au lait de Macis, lentilles vertes du Puy, duo de butternut, jus de viande corsé au noix 26€
- Échine de porc gratiné au beurre persillade, jus à l'ail, crème d'artichaut, persil, polenta 26€
- Noix de Saint Jacques gratinées au beurre de truffes, risotto, champignons de Paris marinés au xérès, chou vert 36€
- Pressé de gigot d'agneau à l'ail des ours et citron confit, asperges vertes, pommes de terre 38€

## Desserts

---

- Gaufre, chutney safran, chantilly mandarine et glace chocolat noir 12€
- Mousse trois chocolats, sponge cake et gel pistache, crumble cacao 12€
- Crèmeux chocolat blanc, riz soufflé, gel clou de girofle et sorbet pamplemousse campari 14€
- Parfait glacé et financier coco, tartare ananas au vinaigre de mangue et crème anglaise coco curry Madras 14€

Chariot de fromages affinés

Tarif suivant quantité



# Menu Sympa

---

45€

## Entrées

---

Soupe glacée Vichyssoise, tartare et œufs de harengs, crème à l'oseille

Carotte fondante cacahuète, crumble lard, sorbet curry, espuma coriandre citron vert

## Plats

---

Dos de cabillaud poché au lait de Macis, lentilles vertes du Puy, duo de butternut, jus de viande corsé aux noix

Échine de porc gratiné au beurre persillade, jus à l'ail, crème d'artichaut, persil, polenta

Chariot de fromages affinés (+10€)

---

## Desserts

---

Gaufre, chutney safran, chantilly mandarine et glace chocolat noir

Mousse trois chocolats, sponge cake et gel pistache, crumble cacao



# Menu Détente

---

55€

## Entrées

---

Asperges blanches des Landes, lard Di Colonnata, œuf parfait, vinaigrette aux fines herbes

Foie gras confit au cacao, mousse noisette, framboise

## Plats

---

Pressé de gigot d'agneau à l'ail des ours et citron confit, asperges vertes, pommes de terre

Noix de Saint Jacques gratinées au beurre de truffes, risotto, champignons de Paris marinés au xérès, chou vert

## Chariot de fromages affinés (+10€)

---

## Desserts

---

Crèmeux chocolat blanc, riz soufflé, gel clou de girofle et sorbet pamplemousse campari

Parfait glacé et financier coco, tartare ananas au vinaigre de mangue et crème anglaise coco curry Madras



# Menu Du Marché

---

*Tous les midis du lundi au vendredi,  
sauf jours fériés*

26€

Entrée Plat ou Plat dessert

31€

Entrée plat et dessert

## Entrée

---

Gaspacho de tomates et fraises, coulis de basilic, mozzarella

## Plats

---

Maquereau grillé, sauce aromates, légumes de saison

Hachis parmentier, légumes de saison

## Dessert

---

Entremet passion, chocolat au lait



# Menu Petit Gourmand

---

(Jusqu'à 12 ans)

17€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite

**Pour les enfants très petits :**

Une Viande ou un poisson et légumes en fonction de la sélection du jour

+ glace deux boules    12€