



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

Filet de plie confit au beurre, crème de petits pois, menthe, basilic, tarte fine forestière	26€
Échine de porc gratiné au beurre persillade, jus à l'ail, crème d'artichaut, persil, polenta	26€
Quenelle de brochet, sauce à l'Américaine, salade croquante de fenouil et radis, vinaigrette aux crustacés	36€
Pressé de gigot d'agneau à l'ail des ours et citron confit, asperges vertes, pommes de terre	38€

Desserts

Pavlova fraises, chantilly violette, sorbet menthe	12€
Crème citron, compotée rhubarbe, crème glacée pistache	12€
Éclair citron, framboise, sorbet citron vert	14€
Sablé breton, ganache chocolat, crème glacée pêche verveine	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

Filet de plie confit au beurre, crème de petits pois, menthe, basilic, tarte fine forestière

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

Chariot de fromages affinés (+10€)

Desserts

Pavlova fraises, chantilly violette, sorbet menthe

Crème citron, compotée rhubarbe, crème glacée pistache



Menu Détente

55 

Entrées

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

Foie gras confit au cacao, mousse noisette, framboise

Plats

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

Quenelle de brochet, sauce à l'Américaine, salade croquante de fenouil et radis, vinaigrette aux crustacés

Chariot de fromages affinés (+10 )

Desserts

 clair citron, framboise, sorbet citron vert

Sablé breton, ganache chocolat, crème glacée pêche verveine



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

Tartare de betteraves, crème d'agrumes

Plats

Brandade de cabillaud, sauce à l'encre de seiche, légumes de saison

Quasi de veau, jus aux noisettes, endives braisées

Dessert

Bavarois yaourt, mangue, fraises, tuile passion



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€