



Nos Partenaires

Caviar de Neuvic, Dordogne (24)

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

La Terrade, Producteur d'asperges, Escalens (40)

Episcence, Epicerie fine, Gers (32)

Kalios, Huile et condiments, Péloponnèse, Grèce

Brasserie Gibbon, Bière, Castillon de Castets (33)

Domaine Emilien Jean, Vigneron, Cocumont (47)

Domaine Bois Beaulieu, Vigneron, Cocumont (47)

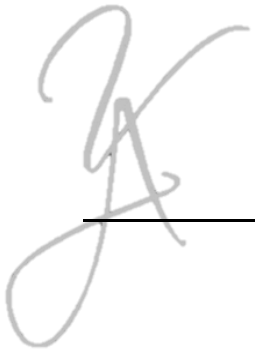
Château Pierron, Vigneron, Nérac (47)

Fromagerie Daros, Affineur, Sauméjan (47)

Saveurs des Vins, Caviste, Marmande (47)

Plaisir du Vin, Caviste, Agen (47)

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



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€



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

Gaspacho tomates, fraises, croque-monsieur mozzarella, pesto

Plats

Dorade Sébaste, quinoa façon paella, sauce piquillos

Cuisse de canard confite, jus corsé, pommes de terre sarladaises,
haricots verts

Dessert

Mousse chocolat, glace cannelle