Cuisine traditionnelle et moderne

Inspiration culinaire dans le respect

des produits de saison et de notre terroir

Chef Arnaud Ajax - Pignier

Menu Déjeuner

Formule 2 Plats

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

32 €

Formule 3 Plats

Entrée / Plat / Dessert

42 €

Les Entrées 14 €

Cabécou pané au Panko, déclinaison autour de la salade, vinaigrette betterave

(Lactose - gluten - œuf - sulfite)

Filet de maquereau grillé à la flamme, siphon de moutarde, croûtons

(Poisson - gluten - moutarde - lactose)

Les Plats 24 €

Tentacules de poulpe grillées, mousseline de maïs au beurre noisette,

légumes grillés, vierge d'herbes fraîches

(Mollusque - lactose - pignons de pin)

Boeuf carottes

Paleron de boeuf confit, carottes multicolores rôties et glacées

(Lactose - gluten - sulfite)

Les Desserts 12 €

Mille-feuille, caramel au beurre salé

(Œufs - lactose - gluten - fruits à coque)

Ananas rôti, sorbet ananas

(Gluten)

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS - VIANDES ORIGINE FRANCAISE

Menu L'Essentiel 56 €

L'envie de revisiter une entrée ou un plat proposé à la carte - Supplément de 6 €

Les Entrées

Oeuf parfait, déclinaison de champignons, écume au romarin

(Oeuf - gluten - lactose)

Emietté de crabe, farandole de légumes, croûtons

(Crustacés - gluten)

Les Plats

Filet de loup de Méditerranée, chou-fleur rôti, fumet safrané

(Poisson - lactose)

Filet de canette du Gers, jus réduit au cassis, butternut

(Lactose - sulfite)

Les Desserts

Les 4 citrons, mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - fruits à coque)

Royale chocolat praliné, glace chocolat

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coque)

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS - VIANDES D'ORIGINE FRANCAISE

La Carte

Les Entrées

Oeuf parfait, déclinaison de champignons, écume au romarin

(Oeuf - gluten - lactose)

16 €

Emietté de crabe, farandole de légumes, croûtons

(Crustacés - gluten)

20 €

Raviole de Saint-Jacques, crémeux de lomo ibérique, réduction de corail

(Mollusque - lactose- gluten - sulfite - oeuf)

26 €

Foie gras de canard en terrine, compotée de fruits du moment, toast brioché

(Gluten - lactose - sulfite)

26 €

Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français

Sélection de caviar Oscietre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive

85 € les 30 gr

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS - VIANDES D'ORIGINE FRANCAISE

Les Plats

Une envie végétarienne ?

Risotto d'épeautre aux champignons

(Gluten - lactose)

24 €

Filet de loup de Méditerranée, chou-fleur rôti, fumet safrané

(Poisson - lactose)

26 €

Dos de cabillaud nacré, beurre blanc au vin jaune et œuf de cabillaud,

palet de risotto parmesan frit, fenouil braisé

(Poisson - lactose - sulfite)

28 €

Filet de canette du Gers, jus réduit au cassis, butternut

(Lactose - sulfite)

26 €

Filet de bœuf, pressé de pomme de terre frit, sauce béarnaise

(Lactose - gluten - sulfite)

38 €

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS - VIANDES D'ORIGINE FRANCAISE

Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments

(Lactose - fruits à coque)

19 €

Les Desserts

Mille-feuille, caramel au beurre salé

(Œufs - lactose - gluten - fruits à coque)

12 €

Ananas rôti, sorbet ananas

(Gluten)

12 €

Royale chocolat praliné, glace chocolat

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coque)

14 €

Les 4 citrons,

mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet au citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coque)

16 €

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS

Menu Enfant 15 €

Plat

Tenders de poulet maison et purée de pomme de terre

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS