

Entrées

Terrine de foie gras IGP Sud-Ouest mi-cuit maison,
compoté de coing fermenté, chutney relevé et sa mini
brioche

18€

Soupe à l'oignon revisitée, pétales d'oignons grelots
caramélisées, poudre brûlée et son consommé

15€

Salade de poulpe de roche grillé, suprêmes d'agrumes,
fenouils crus et sa réduction d'orange

17€

Berlingots farcis au fromage de chèvre frais, roquette,
pignons de pin et son velouté de courges d'automne

17€

Plats

Ris de veau rôti au beurre demi-sel, duxelles de champignons
de madiran, sauce morilles au vin jaune

33€

Filet de canette cuit rosé, carotte fane, pamplemousse et son jus corsé

32€

Filet de bœuf charolais au sautoir, champignons d'automne, truffe aestivum et sa sauce bordelaise

45€

Langoustine en petit bateau rôti, purée de butternut, cromesquis en fraîcheur et sa sauce aux carapaces en émulsion

36€

Rouget barbet façon bouillabaisse, pomme de terre, rouille, écailles frites et bouillon de cuisson

34€

***Origine des viandes : France et EU**

Desserts

Tarte Tatin déstructurée, pommes caramélisées, compote et glace vanille de Madagascar

12 €

Création au chocolat, déclinaison autour du chocolat Valrhona, mousse au caramel et sa glace

14€

Poire pochée au vin, brownie au chocolat noir
Valrhona, crème praliné et son gel de cuisson épicé

13€

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de
chez « La Souris Bleue »

12 €

Menu Taste

Soupe à l'oignon revisitée, pétales d'oignons grelots caramélisés,
poudre brûlée et son consommé

Ou

Salade de poulpe de roche grillé, suprêmes d'agrumes, fenouils crus
et sa réduction d'orange

Langoustine en petit bateau rôti, purée de butternut, cromesquis en
fraicheur et sa sauce aux carapaces en émulsion

Ou

Filet de canette cuit rosé, carotte fane, pamplemousse et son jus
corsé

Création au chocolat, déclinaison autour du chocolat Valrhona,
mousse au caramel et sa glace

Ou

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

39€ par personne hors boissons

55€ par personne avec accord mets et vins

Menu dégustation

Terrine de foie gras IGP Sud-Ouest mi-cuit maison, compoté de coing fermenté, chutney relevé et sa mini brioche

Langoustine en petit bateau rôti, purée de butternut, cromesquis en fraîcheur et sa sauce aux carapaces en émulsion

Ris de veau rôti au beurre demi-sel, duxelles de champignons de madiran, sauce morilles au vin jaune

Pré dessert

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de chez « La Souris Bleue »

Ou

Tarte Tatin déstructurée, pommes caramélisées, compote et glace vanille de Madagascar

60 € par personne hors boissons

85 € par personne avec accord mets et vins

Menu fixe sans changement servi pour l'ensemble des convives de la table

Menu L'Ambroisie

Soupe à l'oignon revisitée, pétales d'oignons grelots caramélisés,
poudre brûlée et son consommé

Salade de poulpe de roche grillé, suprêmes d'agrumes, fenouils crus
et sa réduction d'orange

Rouget barbet façon bouillabaisse, pomme de terre, rouille, écailles
frites et bouillon de cuisson

Filet de canette cuit rosé, carotte fane, pamplemousse et son jus
corsé

Pré dessert

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés de chez « La
Souris Bleue »

Poire pochée au vin, brownie au chocolat noir Valrhona, crème
praliné et son gel de cuisson épicé

80 € par personne hors boissons

110 € par personne avec accord des vins

**Menu fixe sans changement servi pour l'ensemble des
convives de la table**