

MENU DU MARCHÉ
Proposé à l'ensemble des convives



Le midi, 21 € (17 € en version végétarienne) entrée-plat-dessert, 17 € entrée-plat ou plat-dessert
Le soir, 40€ (30€ en version végétarienne)

Accord Mets/Vins Terroirs 22 €

Accord Mets/Vins Exceptions 35 €

Amuse-bouche

Saumon, Soja, Pistache, Citron vert

Entrée

Foie gras, Oignon, Céleri branche, Kiwi

Pré-plat

Amande, Chou-fleur, boeuf

Plat

Filet de Boeuf, Chou-fleur, Amandes

Fromage (+5€)

Dessert

Pomme, Gingembre, Pain d'Epices

Mignardise

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES
THANKS FOR INFORMING US ABOUT YOUR ALLERGIES

BOISSONS

- Vins au verre : Carte de Dégustation prépayée valable 2 ans
- Vins en bouteilles : Carte des Vins à consulter sur place
- Bières et Boissons sans alcool : 4€, Eaux minérales : 5,50€, Crus de Café : 3€

PRODUITS DU TERROIR ET TAPAS

du mardi au samedi soirs



Porc

Jambon Pata Negra/Noir Gascon	Espagne/France	Solo 9€	Duo 17€
Jambon blanc truffé	Italie	Solo 6€	Duo 11€
Rillettes/Fritons/Pâté/Jambonneau	Gers/Tarn		7€

Canard

Foie gras entier	Gers/Tarn		16€
Aiguillettes roulées au foie gras	Gers		13€
Pâté aux cèpes et foie gras	Pyrénées-Orientales		10€
Compote/Rillettes/Fritons	Gers/Tarn/Charentes-maritimes		7€

Oie

Foie gras entier	Gers		21€
------------------	------	--	-----

Autres viandes

3 viandes Boeuf, Canard, Porc	Gironde/Haute-Garonne/Tarn	Solo 9€	Duo 17€
Saumon Gravlax ou Fumé, Esturgeon	Sud-Ouest		7€
Oeuf parfait à la truffe (végé)	Haute-Garonne et Sud-Ouest/Italie		6€

Légumes

Crème d'artichauts et truffe noire (végan)	Vaucluse		7€
Tapenade aux olives noires	Vaucluse		6€
Crème de courgettes (végé)	Vaucluse		5€
Crème d'artichauts aux olives (vegan)	Vaucluse		5€

Fromages

Planche Brebis, Chèvre, Vache (végé)	France	Solo 7€	Duo 13€
Gouda à la truffe (végé)	Pays-Bas		12€

Tapas du jour

7€

Dessert du jour

7€