

● *Menu Découverte*

Servi en 3 temps

1 entrée, poisson ou viande, dessert

39€ prix net service compris

● *Menu Gourmet*

Servi en 4 temps

2 entrées, poisson ou viande, dessert

55€ prix net service compris

Le menu, suivant sa couleur, est préparé pour l'ensemble de la table

Le restaurant travaille avec des produits frais en favorisant les circuits courts.

Les suggestions de plats peuvent être modifiées selon l'arrivage du jour.

Merci de votre compréhension.

Notre pain fabriqué au Fournil d'Aspet est livré chaque jour par mon frère Rudy Lasserre, maître boulanger.

● ● *Mise en bouche*

● ● *L'Œuf Parfait*

*cuit à 64°, Morilles, Purée et Velouté de Topinambour, Demi-glace truffée,
Jambon Ibérique*

● *Les Noix de Saint-Jacques*

poêlées au beurre noisette, Emulsion de Café, crème de Chou-fleur

● ● *Le Cabillaud*

*cuit à basse température dans une feuille de Nori, émulsion de Coquillages,
Yuzu et Gingembre*

ou

● ● *Le Canard de chez Daniel*

*Magret rôti au Miel de Génos, Foie-Gras, compote de Céleri, jus de Canard
aux Figs*

ou

● *Le Bœuf de chez Didier Mathieu*

Filet de Bœuf, purée de Patate douce, Gnocchis, sauce Mimolette

● ● *Tarte Passion*

*Sablé moelleux Orange, crème Passion et sorbet Mangue, meringue au
Gingembre, gelée Negroni et Coriandre*