

• *Menu Gourmet*

Servi en 4 temps

2 entrées, poisson ou viande, dessert

55€

• *Menu Elegance*

Servi en 6 temps

2 entrées, poisson et viande, fromage, dessert

75€

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

• *Foie-Gras poêlé*

Gelée de cassis, chutney de fruits exotiques

• • *Les Noix de Saint-Jacques*

Poêlées au beurre noisette, émulsion 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*

Enrobée de miel de Génos et Dragées, purée de céleri, demi-glace figue

ou

• *La Biche*

Filet Mignon rôti, Panais au Curry vert, sauce Myrtille Gin, Cacao

• *Le Saint-Marcellin*

Sabayon et Poire pochée à la Lavande

• • *La Passion*

Sablé à l'Orange et au Citron, meringue au Gingembre, gelée Negroni