



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

THAZARD BASSE TEMPÉRATURE	19
<i>Sauce satay aux crevettes, achards de citron et Chou chinois, sorbet betterave, pickles de carottes, Citron caviar</i>	
L'AUTOMNE DANS LE GERS	22
<i>Canard confit, foie gras, châtaigne, noisette et baies, Sauce civet, amandes, cressonnette, baies de goji</i>	

PLATS

THON DE NOS EAUX	36
<i>Daïkon mariné, sauce aigre douce, purée de giraumon Aux agrumes, fèves et pois frais, écume de lait au paprika</i>	
RUMSTEACK DE TAUREAU	45
<i>Sauce reblochon, pommes Vitelottes et tempura de pleurotes, jus lié</i>	

DESSERTS

PAVLOVA FRAISE ET PIMENT VG	15
<i>Poivre voatsiperifery, crémeux fraise, sorbet piment végétarien</i>	
SABLÉ MINUTE (10 MINUTES D'ATTENTE)	18
<i>Ganache chocolat, fleur de sel, crème anglaise, Vanille Planifolia de Cédric Coutellier</i>	

Merci de nous indiquer vos allergies !

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

THAZARD BASSE TEMPÉRATURE	19
<i>Sauce satay aux crevettes, achards de citron et Chou chinois, sorbet betterave, pickles de carottes, Citron caviar</i>	
L'AUTOMNE DANS LE GERS	22
<i>Canard confit, foie gras, châtaigne, noisette et baies, Sauce civet, amandes, cressonnette, baies de goji</i>	

PLATS

THON DE NOS EAUX	36
<i>Daïkon mariné, sauce aigre douce, purée de giraumon Aux agrumes, fèves et pois frais, écume de lait au paprika</i>	
RUMSTEACK DE TAUREAU	45
<i>Sauce reblochon, pommes Vitelottes et tempura de pleurotes, jus lié</i>	

DESSERTS

PAVLOVA FRAISE ET PIMENT VG	15
<i>Poivre voatsiperifery, crémeux fraise, sorbet piment végétarien</i>	
SABLÉ MINUTE (10 MINUTES D'ATTENTE)	18
<i>Ganache chocolat, fleur de sel, crème anglaise, Vanille Planifolia de Cédric Coutellier</i>	

Merci de nous indiquer vos allergies !

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !