

La Carte

Entrées

Tranchettes de Pata Negra de Bellota
focaccia aux herbes du jardin façon pan-con tomate

18€



Foie gras et raviole de champignons poêlée
sauce vierge poire et noix torréfiée

18€



Carpaccio de noix de Saint Jacques, vinaigrette aux
citron vert algues marines et œufs de truite

18€



Plat Végétal

Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures

24€



Poissons

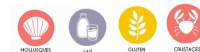
Pavé de thon, purée de chou fleur au café
beurre blanc agrumes et condiment betterave

29€



Noix de Saint Jacques et gambas grillées, crème de petits
pois au gingembre, crumble parmesan basilic et pickles

29€

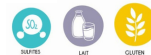


La Carte

Viandes

Filet de bœuf en croûte de moelle, mille feuilles de betterave au balsamique, espuma de vitelotte à l'huile de truffe blanche

32€



Côte de cochon fermier d'Argoat, pommes grenailles rôties petits légumes printanier, jus de veau aux olives du jardin

29€



Fromages

Déclinaison de fromages de la Crèmerie Martin
Marché Victor Hugo

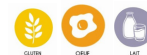
11€



Desserts

Douceur chocolat noir kiwi rouge du Gers et tuile cacao

9,90€



Tartelette crème d'amande pistache
tartare de fraises menthe mélisse

9,90€



Feuilleté caramélisé coco framboise

9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"

11€

Menu du Chef

45€

Assortiment de mises en bouche

Pré-entrée

Asperges façon mimosa, jaunes d'œuf confit à l'huile
de truffe blanche, croûtons et vinaigrette



ou

Filet de maquereaux mariné, brûlé et laqué
crème de petits pois au gingembre et condiment
printanier



Filet de bar snacké à la plancha, risotto à l'origan et
parmesan, sauce vierge printanière



ou

Ballottine de cuisse de volaille aux olives, crème de
carottes rôties, petits pois lardons et jus au lard



Tartelette praliné au sésame noir, crème citron vert



ou

Panacotta cacahuète



Notre Dégustation

62€

Ce menu est servi tous les soirs et le samedi midi

Dites nous vos goûts, allergies ou intolérances,
le chef s'occupe du reste!!

Il vous prépare, avec son équipe, votre menu à l'aveugle.

Supplément fromage Crèmerie Martin

8€

L'accord mets et vins trois verres 10cl

19€

Menu Enfant 10€

Offert pour les enfants de moins de 7ans*

Poulet pané maison, steak haché ou poisson selon arrivage

Accompagnement:

Pâtes, riz, frites, légumes

Dessert:

Coupe de glace aux choix

*Pour les enfants accompagnés par adulte payant (hors menu du marché)