



## MENU TRADITION 28,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT au choix  
BOISSONS COMPRISES

*Prix du menu hors boissons = 25€ TTC*

Les 6 moules gratinées en persillade

Velouté de petits pois à la menthe, des de féta aux herbes

~~~~~

Saucisse de Toulouse de chez Garcia, purée de pomme de terre maison

Pavé de Lieu, Mille feuille de légumes provençales, sauce Antiboise

~~~~~

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille Bourbon

~~~~~

Vin 25cl - pichet - Comté Tolosan

Eau en carafe

Café *ou* Thé

Les + :

Kir au vin blanc d'Alsace (12cl) à 2,50€ TTC

Coupe de crémant (13cl) à 5,00€ TTC

## MENU DECOUVERTE 40,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT au choix  
BOISSONS COMPRISES

*Prix du menu hors boissons = 36€ TTC*

Œuf poché, Houmous aux épices, crème fouettée au sésame torréfié, Pistou de coriandre et gressini

Rillettes de thon aux fines herbes, tartare de légumes et amandes grillées

Les 6 gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis

~~~~~

Pavé de saumon cuit plancha, Mille feuille de légumes provençales rôtis, sauce Antiboise

Cuisse de canard confite, pommes grenailles confites

Pavé de rumsteck viande d'Aubrac, pommes de terre frites et sauce au poivre

~~~~~

Baba au Rhum Royal ambré

Entremet au chocolat Nyango Grand cru Valrhona, biscuit pistache, gelée de pêche

Nage de fruits de saisons, sirop au thé Matcha, croquant aux amandes, crème glacée au lait d'amande

~~~~~

Vin 25cl - Domaine de St Lannes (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Coupe de Champagne (13cl) à 9,50€ TTC

Jurançon Domaine Lasserre (12 cl) à 6,90€ TTC



## MENU DEGUSTATION 50,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT au choix  
BOISSONS COMPRISES

*Prix du menu hors boissons = 44€ TTC*

Apéritif avec Coupe de Champagne (13cl)

~~~~~

Foie gras de canard, chutney de fruits, pain de campagne grillé

Assiette de dégustation de 9 huitres Fine de Claires N°4

Rillettes de thon aux fines herbes, tartare de légumes et amandes grillées

~~~~~

Filet de canette, sauce framboise, polenta croustillante aux oignons nouveaux

Plancha de poissons, sauce Gremolata, Gnocchis poêlés et tomates grappe rôties

Cabillaud, artichaut Poivrade et tagliatelles de légumes, Vierge de tomate au thym citron

~~~~~

Entremet au chocolat Nyango Grand cru Valrhona, biscuit pistache, gelée de pêche

Nage de fruits de saisons, sirop au thé Matcha, croquant aux amandes

Profiteroles au chocolat Valrhona®, crème glacée à la vanille

~~~~~

Vin 25cl - Domaine de St Lannes (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Assiette de fromage à 6,50€ TTC

Jurançon Domaine Lasserre (12 cl) à 6,90€ TTC





## MENU SUD-OUEST 45,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT  
BOISSONS COMPRISES

*Prix du menu hors boissons = 40€ TTC*

Apéritif : kir à la violette

~~~~~

Foie gras de canard, chutney de fruits, pain de campagne grillé

~~~~~

Le cassoulet de la Brasserie des Beaux-Arts aux haricots tarbais Label Rouge

Ou

Cuisse de canard confite, pommes grenailles persillées

~~~~~

Pastis Gascon à l'armagnac, glace vanille

~~~~~

Vin 37,5cl - Gaillac Château des Salettes (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Coupe de Champagne (13cl) à 9,50€ TTC

Jurançon Domaine Lasserre (12 cl) à 6,90€ TTC

## MENU FRUITS DE MER 57,00€ TTC

1 PLATEAU PAR PERSONNE + DESSERT au choix  
BOISSONS COMPRISES

*Prix du menu hors boissons = 53€ TTC*

### LE PLATEAU « BEAUX-ARTS »

Crustacés : 1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses, 1 Langoustine  
Assortiment de 9 Huîtres : 2 Fine de Claires N°4, 2 Creuses Isigny N°2,  
3 Creuses de Normandie N°3, 2 Fines de Claire n°3  
Coquillages : Amandes, Bulots

~~~~~

Entremet au chocolat Nyango Grand cru Valrhona, biscuit pistache, gelée de pêche  
Nage de fruits de saisons, sirop au thé Matcha, croquant aux amandes  
Profiteroles au chocolat Valrhona®, crème glacée à la vanille

~~~~~

Vin 15cl - Domaine de Caux (rouge ou blanc)  
Eau minérale (50cl)  
Café *ou* Thé

Les + :

Coupe de Champagne (13cl) à 9,50€ TTC  
Amuse-bouche à 1,50€ TTC pièce