

DÉJEUNER - LUNCH

Du mardi au samedi (hors jours fériés), découvrez notre menu du jour proposé sur l'ardoise, avec des recettes de saison renouvelées chaque semaine. Consultez-la en salle ou sur nos réseaux sociaux!

From Tuesday to Saturday (excluding public holidays), discover our daily menu featured on the chalkboard, with seasonal recipes updated weekly. Check it out in the dining room or on our social media!

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

21€

Starter + Main
or Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

25€

Starter + Main + Dessert

TAPAS



À partager, idéales pour deux à trois personnes / A savourer à l'apéritif ou en accompagnement de votre repas
To share, ideal for two to three people / Perfect to enjoy as an appetizer or alongside your meal.

Assiette de charcuteries



14€

Plate of cold cuts

Assiette de fromages



12€

Selection of cheeses

Crevettes panées et sauce aigre-douce



11€

Breaded shrimp with sweet and sour sauce

Tapenade d'olives noires et focaccia



9€

Black olive tapenade with focaccia

Tempura de fleurs de courgette, sauce tartare



10€

Zucchini flower tempura, tartare sauce

Toasts au tartare de tomates



7€

Tomato tartare toasts

Supplément jambon - Ham supplement: +3€



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE



SANS PRODUITS LAITIERS / NO DAIRY PRODUCTS



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Tous les prix sont toutes taxes comprises et service compris - The prices are indicated all taxes included and service included

Deux formules au choix, disponibles le midi et le soir / Two formulas, available for lunch and dinner:

SÉLECTION 35€

DÉCOUVERTE 41€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert
Starter + Main course **or** Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

Choisissez librement parmi nos entrées, plats et desserts / Make your selection from the dish listed on the menu

ENTRÉES - STARTERS

Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de poire & brioche toastée

Southwest duck foie gras, pear chutney & toasted brioche

21€ (Supplement menu +€6)

Œuf parfait du domaine de Saint-Louis, asperges vertes, hollandaise à l'ail des ours et noisettes torréfiées

Perfect egg from the Saint-Louis estate, green asparagus, wild garlic hollandaise sauce, and toasted hazelnuts

14€

Salade fraîcheur : mesclun, légumes croquants, fraises, feta, avocat, pickles d'oignons rouge & vinaigrette agrumes

Fresh salad: mesclun greens, crunchy vegetables, strawberries, feta, avocado, pickled red onions, and citrus vinaigrette.

16€

Supplément jambon - Ham supplement: +5€

Burrata crémeuse, tomates anciennes, pesto basilic & huile vierge

Creamy burrata, heirloom tomatoes, basil pesto, and extra virgin olive oil.

15 €



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE



SANS PRODUITS LAITIERS / NO DAIRY PRODUCTS



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Tous les prix sont toutes taxes comprises et service compris - The prices are indicated all taxes included and service included

PLATS - MAIN COURSE

Filet de daurade rôti, légumes de saison, écrasé de pommes de terre, beurre blanc citron confit & verveine

Roasted sea bream fillet, seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon confit and verbena beurre blanc.

29€ *Menu: un filet • Carte: double portion*

Magret de canard rôti, sauce aigre-douce, polenta croustillante et rhubarbe rôtie.

Roasted duck breast, sweet-and-sour sauce, crispy polenta, and roasted rhubarb.

28€   *Menu: demi- magret • Carte: magret entier*

Cassoulet maison: Cuisse de canard, saucisse de Toulouse, poitrine & échine de porc

Homemade Cassoulet: Duck leg, Toulouse sausage, pork belly & loin

26€  

Risotto crémeux aux gambas, bisque légère & copeaux de parmesan

Creamy risotto with prawns, light bisque, and Parmesan shavings

27€

Risotto aux asperges vertes, petits pois et tartufata

Green asparagus and pea risotto with tartufata.

23€

DESSERTS

Vacherin aux fruits rouges, crème légère vanille & menthe fraîche

Vacherin with red berries, light vanilla cream & fresh mint

10 €

Entremet glacé citron, yuzu et zestes de citron vert

Lemon & Yuzu iced entremet, lime zest

10 €

Coeur coulant chocolat et glace vanille

Molten chocolate lava cake with vanilla ice cream.

10 €

Café ou Thé Gourmand

Coffee or Tea with sweets

12 € +2€ dans les menus

Glaces et Sorbets • Ice cream and sorbets

2 ou 3 boules • scoops

Vanille • chocolat • caramel • café • mangue • pomme • citron • fraise

Vanilla • chocolate • caramel • coffee • mango • apple • lemon • strawberry

ENFANTS - KIDS

14€

Plat + Dessert + Boissons

Main + Dessert + Drinks

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, citron, orgeat)

Water syrup (grenadine, mint, strawberry, lemon, orgeat)

Poisson pané ou nuggets de volaille ou jambon blanc + légumes ou frites ou pâtes

Breaded fish or chicken nuggets or ham + vegetables or french fries or pasta

1 boule de glace ou sorbet

1 scoop of ice cream or sorbet