



Menu enfant

Jusqu'à 10ans

10€

Petite pièce de viande
ou **poisson**

Garniture pommes de terre sautées

+

Compote artisanale ou
1 boule de glace

+

Sirop à l'eau

Nos Entrées

- ▶ **Tataki de bœuf et condiments** 11€
- ▶ **Foie gras poêlé froid** 12€
Pickles de légumes et purée d'échalotes au vin
- ▶ **Œuf parfait** 9€
Velouté de lentilles, chips de lard, poudre d'herbes et émulsion d'ail
- ▶ **Truite gravlax confite** 11€
Crumble d'agrumes, légumes compressés, purée d'avocats citronnée
- ▶ **L'ardoise de charcuterie de canard** 18€
(Seul ou à partager)

Nos Plats

- ▶ **Le chipiron snacké** 16€
Risotto safrané, tentacules en tempura, émulsion de coquillages
- ▶ **Volaille basse température** 16€
Mousseline de petits pois, lard roti, carottes fondantes, sauce porto
- ▶ **Cochon confit** 17€
Textures d'haricots tarbais, pickles d'oignons rouges
- ▶ **Assiette végétarienne** 15€
- ▶ **La suggestion du Chef** 15€

Nos Desserts

- ▶ **Tout chocolat** 9€
Crumble noisette, mousse chocolat, sauce chocolat
- ▶ **Pistache fruits rouges** 8€
Génoise pistache, mousse fruits rouges et coulis de fruits rouges
- ▶ **Pomme, poire «Tatin»** 7€
Purée de poires au cidre, pommes roties au caramel beurre salé et arlette cannelle
- ▶ **L'assortiment fromages** 10€
Sélection à la semaine du « Vignemale »