

## Tot ço...

### Mise en bouche

#### Consommé

Légumes dans un bon bouillon, ravioles de foie gras à la farine de noisette

#### Tomate d'Hubert

ceviche daurade / tomate

#### Champignons

fricassée sur une mousse chaude au foie gras

#### Blonde d'Aquitaine

médailon dans le filet  
aubergines « comme des cèpes »  
sauce diable

#### ou

#### Barbue

filet meunière, courgette  
jus court et émulsion à la verveine du jardin

#### Fraise litchi

en vacherin

**45 €**

## Tot ço que cal

### Mise en bouche

#### Consommé

légumes dans un bouillon de volaille, raviole de foie gras

#### Tomate d'Hubert

ceviche daurade / tomate

#### Champignons

fricassée sur une mousse chaude au foie gras

#### Langoustines

croustillantes en kadaïf

#### Blonde d'Aquitaine

médailon dans le filet  
aubergines « comme des cèpes »  
jus réduit relevé au basilic

#### ou

#### Barbue

filet meunière, courgette  
jus court et émulsion à la verveine du jardin

#### Fromage

la quenelle de Napoléon, posée sur un condiment échalote  
ou le plateau de fromage

#### Fraise litchi

en vacherin

*servi pour toute la table*

**60 €**, *servi pour toute la table*

# Les suggestions du jour

## **pour commencer...**

**Foie gras de canard** 22 €  
en deux services, terrine et royale

**Tomate d'Hubert** 18 €  
ceviche daurade / tomate

## **...pour continuer...**

**Magret de canard** 22 €  
cuit « comme avant »  
purée datte / orange et jus réduit à la cardamome

**Barbue** 22 €  
filet meunière, courgette  
jus court et émulsion à la verveine du jardin

## **...pour prolonger...**

**Fromages de Dominique Bouchait** 12 €  
fromager M.O.F. à Montréjeau  
« les fromagers du Mont Royal »

**L'omelette Norvégienne** 10 €  
servie à toute la table

**Coulant au chocolat** 10 €  
cœur passion et glace vanille

**Fraise litchi** 10 €  
en vacherin