Moter Parte

MENU CARTE

Entrée, plat et dessert : 41€ Entrée, plat : 33€ / Plat, dessert : 33€



ENTRÉES

• FLAN D'ÉCREVISSES rose de saumon fumé maison et sa bisque. 12,00€

ou

• TARTARE DE VEAU CHAROLAIS AU COUTEAU champignons et noisettes, chantilly persillée. 14,00€ +2,00€

OU

• PAN FOCCACIA CON TOMATE brisure de mozzarella Di Bufala et jambon ibérique. 13,00€

ou

• TENTACULE DE POULPE salade de choux acidulé, sauce pico de Gallo et purée de maïs. 12,00€

ou

• VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR AUX ÉPICES œuf parfait et crumble de pain d'épices. 12,00€



• MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST FARCI AUX FRUITS SECS purée de carotte, légumes glacé et jus de canard a l'orange. 23,00€

OII

• FILET DE BOEUF ROSSINI écrasé de pomme de terre, légumes glacé et jus de viande truffé. 26,00€ +4,00€

ou

• JOUE DE BOEUF jus de viande et purée mousseline. 23,00€

ou

• DOS DE CABILLAUD ROTI

crème de panais, crumble chorizo et sauce piquillos. 23,00€

OU

• FILET DE SAINT PIERRE EN CROÛTE D'HERBES

sabayon au champagne et risotto de petit épeautre au citron confit. 25,00€ +2,00€

ou

• SAMOUSSA DE LÉGUMES
purée de carotte et légumes croquants. 23,00€





• ÉPAULE D'AGNEAU de lait des Pyrénées-Orientales. (700 à 800 gr) pour 2 personnes 55,00€

• COTE DE BOEUF D'IRLANDE (environ 1kg) pour 2 personnes 90.00€

Accompagnements au choix :

frites maison ou mousseline de pommes de terre aux herbes façon grand-mère



LES PATES

- MAFALDINES sauce à la truffe et jambon truffé. 26,00€
- MAFALDINES, pesto, tomates fraîches et mozzarella burrata. 20,00€
 - MAFALDINES, homard canadien et bisque de homard. 44,00€



MENU ENFANT 17,00€

Cœur d'entrecôte, purée mousseline du père fouettard ou Filet de cabillaud + moelleux au chocolat + 1 sirop à l'eau



LES PIZZAS

- LA PROSEGHERITA : base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala. 13,00€
- LA BIQUETTE ET MAYA : base crème fraiche, fior di latte, cabécou du Périgord, caramel de miel aux noix. 15,00€
 - LA BAIA : base sauce tomate maison, fior di latte, prosciutto blanco, champignons et roquette. 15,00€
 - LA DI MARE : base crème citronnée, fior di latte, saumon fumé et pesto. 19,00€
- LA PUISSANCE 4 : base sauce tomate maison, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, camembert di Bufala BIO. 19,00€
- LA TARTUFA : crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette. 21,00€

Supplément couverture de truffe d'été : 8,00€





(Tarifs et détails sur ardoise)

• OEUF DU PIC SAINT-LOUP sauce meurette, Coppa de porc de Mangalitza grillée.

VIANDES GRILLÉES, OU MIJOTÉS (selon abattage)
 Porc Mangalitza

ou

veau Race Aubrac du Gaec de Cambous

OU

Agneau du Gaec de Cambous Sauce grand veneur au vin rouge du Pic Saint Loup.

- LÉGUMES DE SAISON DU LUTIN JARDIN AUX MATELLES
 - AOC PÉLARDON DU PIC SAINT-LOUP chutney de légumes de saison, sauce au miel du Pic Saint-Loup









