

## Entrées

Œuf à la coque <i>crème de champignons, chips de serrano, graines de courge</i>	12 € *
Ravioles de Saint-Pierre au safran <i>émulsion de poireaux</i>	14 €
Bœuf snacké et mariné <i>coriandre, persil, grenade, gingembre, ail...</i>	14 €
Tartine de pain maison <i>guacamole, fromage frais, pickles de Chioggia, roquette</i>	13 € *
Foie gras mi-cuit au cognac <i>petite brioche maison et figues</i>	16 €
Feuilleté d'asperges blanches du Tarn-et-Garonne <i>sauce hollandaise</i>	13 €

## Plats

Burger Basque <i>Bœuf de Bazas de chez Remy Levilly - Bun's comme un croissant, Ossau-Iraty, ventrèche de porc noir de Bigorre, sauce au piment d'Espelette</i>	18 €
Tartare Asiatique <i>200 grs bœuf de Bazas de chez Remy Levilly Ail, échalote, gingembre, soja salé &amp; sucré, mirin, wasabi, sésame, cacahuètes...</i>	19 €
Poke Bowl de canard confit <i>petits légumes, mangue, avocat, riz basmati</i>	18 € *
Fish and chips de cabillaud <i>sauce tartare</i>	18 € *
Filet de Bœuf Charolais en croustade <i>sauce champignons et petits légumes</i>	26 €

## Desserts

Comté 18 mois AOP fermier au lait cru <i>Beurre maison au piment d'Espelette - compotée de figues poivrée</i>	8 €
Assiette de glaces / sorbets artisanaux <i>3 parfums au choix</i>	7 € *
Création After Eight <i>Gelée menthe, crémeux menthe, chocolat, mousse menthe, glace After Eight</i>	9 €
Crème au caramel <i>chantilly carambar, glace artisanale caramel Salidou</i>	8 € *
Fondant au chocolat cœur chocolat blanc <i>glace artisanale chocolat blanc</i>	8 €
Charlotte au chocolat et fraises	9 €

**Aucun changement ne sera possible dans la formule découverte**