

Menu Découverte :

39,00 euros par personne hors boissons

Carpaccio de Bœuf au parmesan et truffe d'été
ou
Les Tomates du Pays, Gaspacho et Mozzarella
ou
Escargots du Tarn en coquilles sauce tomate
ou
Terrine de Foie Gras maison

* * * *

Le Poisson du Jour, ratatouille et coulis de légumes
ou
Tournedos de Pintade, légumes et pistou
ou
Pavé de truite Bio et risotto aux écrevisses
ou
Tourte aux coquillages et légumes

* * * *

Dessert du Pâtissier
ou
Assiette de fromages
ou
Tarte aux fruits de saison
ou
Café Gourmand

Menu Dégustation :

60,00 euros par personne hors boissons

Menu en 5 temps, composé pour l'ensemble de la table, par le Chef comprenant :

Foie Gras-Poisson-Viande-Fromage et Dessert

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 25 euros par personne en supplément

Menus Enfants :

- *Pour les plus grands : 19 euros (petites portions du menu Découverte)*
- *Pour les Pitchouns : 8 euros (viande ou filet de poisson)*