



**LES PRELUDES**

---

Saint jacques en coquilles lutées, julienne de légumes et beurre moussoux à l'estragon	16.00
Moule de Bréhat en escabèche, velouté de Châtaigne, écume de thym ****	11.00
Tarte Fine aux légumes, mesclun de jeunes pousses et julienne de pomme verte	14.00
Nems de poulet à la menthe fraîche, sauce Thai ****	12.00
Céviche de daurade Biologique, salsa de mangue, bouquet d'herbes fraîches ****	11.00
Chèvre frais du père Fabre, poire rôti et feuille de sucrine ****	11.00
Foie gras de canard au torchon, confiture d'oignon et grenade en gelée	19.00

**POUR SUIVRE**

---

Filet de Carrelet gratiné en croute de noix, Boulgour aux fruits secs, écume d'érable****	20.00
Légumes Biologiques cuits et crus cuisinés en cocotte, bouillon au lait d'amande ****	15.00
Filet de Bar rôti, Purée fine de topinambours et condiments	27.00
Noix de Saint Jacques grillées, purée de courge butternut, émulsion mandarine à la moutarde	25.00
<b>Plat du jour viande ou poisson suivant le marché ****</b>	21.00
Disponible uniquement pour le déjeuner	
Pièce de bœuf grillée, risotto d'épeautre au cantal et échalote confite	25.00
Côte double de cochon cuit au sautoir, salsifis et panais glacés, Jus réduit au Cidre	23.00
Blanquette de veau allégée, mousseline de pomme de terre et petits légumes ****	20.00
Suprême de volaille du Gers farcie aux champignons, Purée fine de vitelotte sauce au thym ****	19.00

**MENU**

---

Disponible uniquement pour le déjeuner

A choisir parmi les plats étoilés \*\*\*\*

Entrée + plat ou plat +dessert  
**29.00**

Entrée + plat + dessert  
**36.00**

Plat au choix sur le pouce + dessert + verre de vin  
**21.00**

---

Prix en Euros, toutes taxes & service inclus. Règlement par carte bancaire et espèces uniquement

---

**LES DOUCEURS**

Assortiment de fromages et son mesclun de salade	10.00
Tartelette au chocolat mousseux, fond au caramel onctueux, glace vanille****	10.00
Minestrone de fruits exotiques, sorbet pina-colada ****	8.00
Poire au vin rouge, biscuit spéculoos et glace crème fraîche ****	7.00
Crêpe Suzette et sorbet à l'orange comme l'aimait Edouard 7	10.00
Sablé mandarine-pamplemousse à la crème d'amande, sorbet au Yuzu ****	9.00
New York Cheese-cake comme à l'hôtel de Sers, sorbet yaourt	10.00
Mousse de marron en feuilles de brick croustillantes, glace noisette	9.00
Café gourmand	10.00
Mousse de marron, madeleine au citron, tartelette au chocolat, financier et verrine de fruits exotiques	

---

**SUR LE POUCE**

**ENTREE**

Saumon fumé norvégien de chez Kaviari, toast et accompagnements	17.00
Planche de charcuterie artisanale, à grignoter	18.00

**PATE & SANDWICH**

Club sandwich au poulet et bacon ou au saumon fumé	16.00
Croque Monsieur de l'E7 ou madame, frites ou salade	14.00
Penne à l'arabiata ou à la bolognaise	12.00
Cheeseburger classique, tomates grappes, sucrine, cheddar et bacon	20.00

**L'INSTANT LEGERETE « TARTE FINE »**

Tomates grappes, mozzarella, épinards, pistou et réduction de balsamique	11.00
Poulet rôti mariné aux herbes, tomates séchées, fromage de chèvre et parmesan	11.00
Mozzarella, bleu d'auvergne, fromage de chèvre, parmesan, huile de basilic	11.00

---

**Chef exécutif Christophe Hay**

**Chef de cuisine Rémy Fourmeaux**

Prix en Euros, toutes taxes & service inclus. Règlement par carte bancaire et espèces uniquement