



Notre menu Gourmet et Dégustation

«Le Côté

Mer »

Le Tataki de Thon rouge Albacore fumé

Sauce sésame et Wakamé

Vin conseillé :

Recommended wine



IGP Pays d'Oc

Domaine de la Dourbie BIO - Maria Nostra

Sauvignon & Chardonnay

Le Bar entier à la grecque

Et sa julienne de légumes marinées

Ou

Le steak de Thon Rouge Albacore et ses petits légumes du moment

Ou

Le Duo de Foie Gras Poêlé et Thon rouge Albacore (+4€)

Petits légumes du moment

Vin conseillé :

Recommended wine

AOP Vin de Loire

Domaine de la Hallopière

100% Chardonnay

La Tarte au citron de Sicile et sa meringue italienne de chez Pascal Cabos

Ou

La Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Ou

La Salade de Fruits frais et de saison

Menu Gourmet.....39€

Menu avec Accords mets et vins.....49€

Les Menus «Côté Gascon» et «CôtéMer » peuvent être mélangés ensemble

Both Gascon menu & Seafood menu can be mixed together

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made



Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. **Prices including French taxes.**



Notre menu Gourmet et Dégustation

«Le côté Gascon»

**La Terrine de Foie Gras Gersois mi-cuit &
Sa tartine de Pain Nordique**
Foie gras & special Nordic bread

Vin conseillé :
Recommended wine

IGP Côtes de Gascogne - GERS : Domaine de Pellehaut Eté Gascon
Gros & Petit Manseng

Le ½ Magret de canard, grillé au feu de bois,
Nappé de sa sauce aux éclats de pistache

Pommes charlotte
Champignons frais du moment
Grilled Duck breast; potatoes & mushrooms

Vin conseillé
Recommended wine

AOP Coteaux du Languedoc

 **Domaine de La Dourbie BIO – Marius**
Syrah & Cinsault

La Crème Glacée aux Pruneaux Armagnac

Menu Gourmet..... 39€
Menu avec Accords mets et vins 49€

Les Menus «Côté Gascon» et «CôtéMer » peuvent être mélangés ensemble

Both Gascon menu & Seafood menu can be mixed together

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made



Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. **Prices including French taxes.**



Notre menu Gourmet et Dégustation

«Le Côté

VEGAN »

Tout végétal!!!

La Composition «Mezze du jour, toute végétale»

Vin conseillé :
IGP Pays d'Oc



IGP Côtes de Provence - Rosé

L'assiette «Veggie» avec son steak végétal

Poireaux et fèves & ses légumes soigneusement préparés par le chef

Vin conseillé
AOP Vin de Loire
Domaine de la Hallopière

La Salade de fruits frais

Du moment et son sirop à la Fève de Tonka

Menu Gourmet.....	35€
Menu avec Accords mets et vins.....	45€

Tous nos plats sont faits maison – All our dishes are hand made



Tarifs comprenant la TVA 5,50%, 10%, et 20%. **Prices including French taxes.**