

Menu déjeuner 39€

*Boissons comprises (vin, eau, café)
Vin du jour en apéritif 6€*

Entrées

Encornets de méditerranée

Avocat aux épices douces et tuile croustillante
Velouté au curry

Ou

Tartare de veau du ségala

Jaune d'œuf bio confit
Crèmeux de potimarron

Plats chauds

« Cassoulet » à ma façon

Confit de canard fermier maison
Haricots lingots du Lauragais

Ou

Skrei de Norvège

Céleri cuisiné comme un risotto au chorizo ibérique
Emulsion cerfeuil

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Sena
(Supplément 5€)

Ou

Cheesecake à la vanille de Madagascar

Poire infusée au citron bergamote
Glace gianduja

Ou

Saint-Honoré déstructuré

Au chocolat guanaja

Menu gastronomique 80€

Hors boissons

*Pour l'ensemble des convives
Servi au déjeuner*

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Entrée

Huître spéciale Tarbouriech n°0

Pochée dans sa coquille
Tartare de saumon fumé maison
Crème iodée

Poisson

Saint-Jacques de la baie de Seine

Butternut et champignons de chez Rudy
Emulsion des bardes infusée au café

Viande

Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras

Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée
Jus de pigeon

Dessert

Tarte feuilletée au chocolat et à la truffe noire

Crème brûlée au chocolat Jivara Valrhona
Crème glacée à la vanille de Madagascar

Du 30 Janvier au 25 Février 2020

Du lundi au vendredi midi - Brunch le samedi et le dimanche

Retour du marché 60€

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Entrée

Œufs de brochet fumés de chez Petrossian

Pommes grenailles de chez Rudy
Crème de vodka et cresson

Plat

Pintade de la ferme de Laudrine rôtie sur le coffre

Endive braisée à l'eau de noix et truffe
Sauce suprême

Dessert

Ganache montée au chocolat noir Abinao

Crèmeux chocolat au lait Jivara
Crème glacée au thé Darjeeling

L'accord mets et vins par Johanna
30€

Le Cénacle 110€

Pour l'ensemble des convives

Le menu dégustation en 6 services
En fonction de la carte, du marché
et des envies du chef

L'accord mets et vins par Johanna
55€

Au fil des saisons 95€

Pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Entrée

Huître spéciale Tarbouriech n°0

Pochée dans sa coquille
Tartare de saumon fumé maison
Crème iodée

Poisson

Saint-Jacques de la baie de Seine

Butternut et champignons de chez Rudy
Emulsion des bardes infusée au café

Viande

Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras

Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée
Jus de pigeon

Fromages

Le chariot des fromages

Affinés par Sena aux carmes



Dessert

Tarte feuilletée au chocolat et à la truffe noire

Crème brûlée au chocolat Jivara Valrhona
Crème glacée à la vanille de Madagascar

L'accord mets et vins par Johanna
45€


Entrées

-  **Œufs de brochet fumés de chez Petrossian** 34€
Pommes grenailles de chez Rudy, crème de vodka et cresson
-  **Huîtres spéciales Tarbouriech pochées dans leur coquille** 38€
Tartare de saumon fumé maison et crème iodée
- Langoustine de Bretagne rôtie et foie gras du Gers poêlé** 36€
Un bouillon gingembre et citronnelle

Poissons


- Saint-Jacques de la baie de Seine** 45€
Butternut et champignons de chez Rudy, émulsion des bardes infusée au café
- Truite bio des Pyrénées rôtie au beurre demi-sel** 42€
Poireau grillé au barbecue et hollandaise au calamansi

Viandes

- Pintade de la ferme de Laudrine rôtie sur le coffre** 49€
Endive braisée à l'eau de noix, truffe et sauce suprême
-  **Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras** 49€
Mesclun champêtre de chez Rudy à la vinaigrette truffée et jus de pigeon

Plat signature
Le meilleur de la région à
(re)découvrir toute l'année

Fromages et desserts

- Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes** 15€
- Agrumes marinés à la vanille et poivre timut** 16€
Meringue vapeur, pain d'épices et sorbet thym et citron
- Ganache montée au chocolat noir Abinao** 16€
Crèmeux chocolat au lait Jivara et crème glacée au thé Darjeeling
- Tarte feuilletée au chocolat et à la truffe noire** 22€
Crème brûlée au chocolat Jivara Valrhona et crème glacée à la vanille de Madagascar
-  **Les fruits frais de saison et sorbet maison** 16€