

Menu



ACCORD METS & BOISSONS

En deux temps 12,00€

En trois temps 18,00€

ENTRÉES

OEUF ET ARTICHAUT

Oeuf parfait, crème d'artichaut, salicornes et tuile dentelle au massala 7,00€

POULET ET BUTTERNUT

Filet de poulet frit, crème de butternut au curry noir, gingembre et charbon végétal, marmelade citron-miso pimenté et cébette 7,00€

PLATS

SAUMON ET PASSION

Filet de saumon grillé, poireaux rôtis, meringue au poivre de Sichuan, gel de tamarin et beurre blanc aux fruits de la passion 21,00€

COMME UN JAMBON BEURRE

Epaule de cochon braisée en effiloché et jambon cuit en chiffonnade, pain maison aux graines, beurre de pistache, mayonnaise au basilic et salade d'herbes fraîches 21,00€

DESSERTS

COOKIE ET NOIX DE PÉCAN

Cookie et crème montée aux noix de pécan, glace noisette, ganache Jivara tiède et condiment pomelos chinois 8,00€

POTIMARRON ET MACADAMIA

Crème brûlée à la fève de tonka, copaux de potimarron marinés à l'huile de vanille, noix de macadamia torréfiées et liégeois chaud au potimarron 7,00€

NOS INSTANTS

Salade César, poulet pané 	15,00€
Coquillettes, crème de tartufata 	17,00€
Magret de canard(300g), et poêlée de pommes de terre	30,00€
Assiette de fromages 	10,00€
Salade de fruits 	6,00€
Yaourt à la grecque, muesli et fruits frais	8,00€
Café gourmand 	9,00€
Glaces artisanales 	6,00€


Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien

MENU ENFANT - 12ANS 12,00€

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

L'INSTANT 

Vins

VINS ROUGES



14cl



75 cl

AOP Corbières 5,5€ 28€
Coopérative de Castelmaure, Cadrage

Carignan, grenache et syrah | Frais et aromatique, note de fruits rouges, belle souplesse

IGP Landes 6,5€ 30€
Domaine de La Pointe, Les pieds dans le sable

Cabernet franc, cabernet sauvignon et marselan | Vin frais et fruité, salinité subtile, arômes de fruits des bois et d'épices

AOP Minervois 7€ 32€
Domaine Benjamin I aillandier, Laguzelle

Carignan, Cinsault, Syrah | Expressif sur le fruit rouge, rond et délicat. Gourmand et frais

AOP Gaillac 8€ 39€
Domaine des Terrisses, Le monde en parle

100% Duras vieilles vignes | Vin frais sur des notes d'épices, de muscade et légèrement poivrée

VINS BLANCS



14cl



75 cl

IGP Côtes de Gascogne 5,5€ 26€
Domaine Laballe, La demoiselle, Moelleux

100% Gros maseng | Equilibré, léger, notes de fruits exotiques, pâtisseries, datte

IGP Pays d'Oc 6€ 28€
Domaine Girard, Chardonnay classique

100% Chardonnay | Vin frais et complexe aux notes de citron

AOP Saint-Mont 6,5€ 30€
Les rassembleurs, cuvée Genay

Gros manseng, petit courbu et arrufiac | Vin frais sur des notes de d'agrumes et de fruits blancs

AOP Jurançon 7€ 32€
Producteurs Plaimont, Yura

Gros et petit maseng | Vin blanc sec, fruité, équilibré et beaucoup de fraîcheur

VINS ROSES



14cl



37.5 cl



50 cl



75 cl

AOP Côtes de provençes 6,5€ 20€ 25€ 30€
Domaine Grandpré, Cuvée Favorite

Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah | Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices

AOP Languedoc 6€ 19€ 28€
Domaine Coste Moynier, Saint-Christol

Cinsault, grenache | Notes de fruits et d'épices, arômes floraux, vin complexe

GRANDS VINS



75 cl

AOP Chateauf-du-pape 65€
Domaine Gireaud, Premices

Grenache | Frais, fruité, note de poivre et de tabac blond

AOP Terrasses du Larzac 56€
Domaine D'archimbaud, L'enfant terrible

Mourvèdre, grenache et carignan | Raffiné, équilibré et intense, tanins fins

AOC Sancerre blanc 53€
Domaine Raimbault, Vieilles Vignes

100% Sauvignon Blanc | Arômes fruités et floraux, une belle minéralité

LES VINS DU MOMENT



14cl



75 cl



IGP Côtes Catalanes 5,5€ 26€
Domaine mas de Lavail, Carignan Blanc

Vieilles vignes de carignan blanc | Beaucoup de fraîcheur, belle vivacité, notes fleuries et minérales



IGP Hérault 5,5€ 27€
Domaine Mirabeau, Rouge de Cognae

100% Cinsault | Vin léger et frais sur des notes de fruits rouges et d'épices douces