

L'OCCITAN

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 28€

FORMULE EXPRESS : 21€

(ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT)

ENTRÉES

À LA CARTE : 8€

**DOUCEUR D'ARTICHAUT,
CRÈME RÉDUITE AU JAMBON DE PAYS ET FRUITS SECS**

-
WRAPS AUX RILLETES DE POISSON, MOUSSE LÉGÈRE CITRON/YUZU

-
DUO DE CHÈVRE ET SES PICKLES DE LÉGUMES

-
ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD DU MOMENT ET SES CONDIMENTS +3€

PLATS

À LA CARTE : 16€

**PANACHÉ DE POISSONS, RISOTTO CRÉMEUX ET LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE À LA CARDAMOME VERTE ET AGRUMES**

-
**FILET DE CANETTE RÔTI, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE VIN ROUGE DE GAILLAC, ÉMULSIONNÉE AU FOIE GRAS**

-
**PAVÉ D'ÉCHINE DE PORC LAQUÉ AU MIEL ET SOJA,
GRAINES DE QUINOA, JUS COURT**

DESSERTS

À LA CARTE : 7€

**BISCUIT DACQUOIS, MOUSSE PRALINÉ/NOISETTE,
CRUS ET CUITS DE FRUITS DU MOMENT**

-
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE, DESTRUCTURÉE EN VERRINE

-
BAVAROIS ANANAS ET SON TARTARE, COULIS ANANAS-PASSION

-
ASSORTIMENT GLACÉ MAISON

-
ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT





L'OCCITAN

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT : 28€

EXPRESS MENU : 21€

(STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT)

STARTERS

ONLY STARTER : 8€

**ARTICHOKE DELIGHT,
LIGHT CREAM WITH CURED HAM AND DRIED FRUIT**

-

FISH RILLETTE WRAPS, LIGHT LEMON/YUZU MOUSSE

-

GOAT CHEESE DUET AND VEGETABLE PICKLES

-

DUCK FOIE GRAS PLATE OF THE MOMENT AND ITS CONDIMENTS +3€

MAIN DISHES

ONLY MAIN DISH : 16€

**FISH PANACHÉ, CREAMY RISOTTO AND SEASONAL VEGETABLE,
GREEN CARDAMOM AND CITRUS SAUCE**

-

**ROASTED DUCKLING FILET, SEASONAL VEGETABLE,
GAILLAC RED WINE SAUCE, FOIE GRAS EMULSIONED**

-

**PORK SHOULDER COATED WITH HONEY AND SOY SAUCE,
QUINOA SEEDS, SHORT JUICE**

DESSERTS

ONLY DESSERT : 7€

ALMOND BISCUIT, NUTS PRALINÉ, COOKED AND RAW SEASONAL FRUIT

-

MERINGUE LEMON TARTLET IN A GLASS

-

**PINEAPPLE BAVAROIS WITH ITS TARTAR,
PINEAPPLE AND PASSION FRUIT COULIS**

-

HOMEMADE ICE CREAM ASSORTMENT

-

VARIEGATED CHEESE

