

Carte des bocas

Ocotbre 2024

Houmous pois chiche, betterave, chèvre	8 €
Tartare de saumon façon asiatique	12 €
Mousse de foie de volaille, orange, amande, thym	6 €
Arrancini jambon truffé, mozza, parmesan	8 €
Œuf parfait, purée celeri rave, porcini, truffe	10 €
Chou-fleur rôti aux épices	12 €
Frites polenta, mayo sweet chili	7 €
Crumble aux pommes, crème anglaise	7 €
Fondant chocolat, prune rôtie, caramel, tuile chocolat/zest d'orange	8 €

Solo | À partager

Caille, légumes de saison rôtis	10 €	18 €
Jambon blanc truffé	10 €	17 €
Jambon Ibérique	12 €	20 €
Fromages	10 €	

Boissons

Vins

En bouteille

Carte des vins

à consulter sur place

Au verre

Carte de dégustation
prépayée valable 2 ans

Bières et boissons

sans alcool : 4 €

Eaux minérales : 6 €

Crus de café : 2 €

Origine de nos produits

*Jambon truffé, Crème de truffe : Pérouse,
Italie Jambon de pays: Ferme Cassar, Tarn
Pata Negra : Garcia, Toulouse
Kintoa : Uronakoborda, Ainhoa, Pays Basque
Noir Gascon : Pierre Matayron, Gers
Fromages : Xavier et Betty, Toulouse.
Le Vazereau (chèvre), Pays de Loire.
Marty (brebis), Tarn. Comté vieux: d'Arinthod, Jura
Œufs Bio : Missoum, Tarn
Foie gras de canard: Christian Léonard, Tarn
Foie gras d'oie : Ferme de l'Aouelle, Gers*

Merci de nous indiquer vos allergies alimentaires