
ENTRÉES

Truite Fario de la pisciculture de Condax
cuite au sel, mandarine satsuma & gaspacho de butternut

Foie gras de la Ferme de Phalange
topinambour & café

« Steak » de céleri au poivre
confit au beurre noisette & rémoulade pour rafraîchir

PLATS

Poisson de roches a la flâmme
carottes de la Ferme Aquatic, lait d'amande & l'idée d'une sauce matelote

Sanglier de chasse locale
*farci au foie gras, sauce marchand de vin,
courge & girolles pour accompagner*

Quasi de veau du Tarn
parfum de sous bois & ail noir du Gers

LE BILLOT DE FROMAGE

*sélection de chez Xavier
Supplément 15€*

DESSERTS

Maïs local
travaillé en gourmandise & millas à la farine de maïs torréfiée

Variation de coing du petit Paul
sésame noir & gingembre frais

Poire Henri
bière Anywhere & miel de châtaignier du Pays basque

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos poissons proviennent de pêches ou d'élevages durables.
Prix TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.*

LE SOIR

MENU DÉCOUVERTE

Entrée / Plat / Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts proposés.

37

Pour découvrir la cuisine de Chez Inès.

MENU DÉGUSTATION

5 TEMPS

59

Faites-nous confiance.

Menu en 5 séquences, choisi par l'équipe et servi pour l'ensemble des convives.

*En cas d'interdit alimentaire, merci de nous en faire part,
nous nous adapterons sans contrainte.*

ACCORDS METS & VINS

3 verres

26

5 verres

38