

CARTE D'AUTOMNE
LES ENTRÉES

L'Incontournable Œuf Mimosa du Bibent, Ventrèche de Thon Maison, Sucrine et Ciboulette.	10€
Le Velouté de Châtaignes et Noix, Crème à l'Eau de Noix, Éclats de Châtaigne et Noix Torréfiées.	10€
Les Poireaux Vinaigrette et Magret séché du Sud Ouest, Condiment d'une Sauce Gribiche, Crumble de Parmesan.	11€
Le Saumon Fumé au Bois de Hêtre, Pommes de Terre Tiédies, Crème de Citron Vert, Perles de Hareng et Filet d'Huile d'Aneth.	15€
L'Émietté de Crabe, Fine Purée d'Avocat à l'Huile d'Olive, Piment d'Espelette, Segments d'Orange et Pomélo Rouge.	18€
Le Vol au Vent d'Escargots de Bourgogne Sauvage, Champignons de Paris, Saucisse de Morteau et Crème à l'Ail Doux.	18€
Le Jambon Ibérique Cebo de Campo, 18 mois d'affinage, Toast de Pain Grillé et Pickles Maison.	19€
Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit du Sud Ouest, Betterave, Confiture de Mûre et Baies Roses.	21€
L'Œuf Mimosa du Bibent au Mètre, Ventrèche de Thon Maison et Ciboulette.	39€

LES PLATS

Le Quasi de Veau basse température, Céleri cuisiné comme un Risotto et Jus de Viande.	26€
Le Magret de Canard Rôti du Sud Ouest, Mousseline et Morceaux de Potimarron Rôti, Crème et Éclats de Châtaigne.	28€
Le Cassoulet Toulousain du Bibent, Confit de Canard, Saucisse de Toulouse Artisanale, Poitrine de Porc Confitée et Saucisse de Couenne.	32€
La Longe de Porc Noir Ibérique Pata Negra, Purée de Pommes de Terre, Servie avec son Jus Condimenté.	34€
La Fricassée de Ris de Veau & Volaille Fermière, Aux Champignons et Sauce au Vin Jaune.	36€
Le Filet de Bœuf des Pyrénées, Frites à la Graisse de Bœuf et Sauce Béarnaise Émulsionnée.	39€
Le Poisson du Jour Vapeur, Légumes Vapeur à l'Huile d'Aneth.	26€
Le Pavé de Maigre Snacké, Fenouil Confit, Beurre Blanc aux Algues et Salpicon d'Huître.	34€
Homard et Saint-Jacques Poêlés au Beurre Demi-Sel, Bisque Réduite et Crème de Chou-Fleur.	38€
Le Jardin d'Automne,  Légumes et condiments végétaux.	19€



Par notre Chef Grégory Chomette 

Prix en TTC. Service Compris. Liste d'allergènes à votre disposition.

CARTE D'AUTOMNE

LES DESSERTS

Le Café Gourmand, Sélection de Mignardises Fines.	12€
L'incontournable Millefeuille du Bibent, Crème Diplômée à la Vanille de Madagascar BIO et Caramel Beurre Salé.	13€
Le Fénétra Toulousain, Sablé Breton, Confit d'Abricot, Dacquoise Amande et Chantilly Vanille.	12€
La Tartelette Guanaja Grand Cru, Pâte Sucrée Cacao, Ganache Intense, Siphon et Glace Chocolat.	14€
Le Parfait Glacé Coco & Mangue, Pâte Sucrée à la Vanille, Voile Passion, Sauce Noix de Coco et Brunoise de Mangue.	12€
Le Baba au Vieux Rhum, Sirop aux Agrumes, Gel et Chantilly Légère au Citron Vert.	12€
L'Île Flottante Caramélisée, Amandes, Crème Anglaise à la Vanille BIO de Madagascar.	12€
Le Plateau de Fromages Affinés, Sélectionnés par notre Maître Fromager.	14€

Par notre Chef Pâtissier Leonidas Christou 

Notre chef, Grégory Chomette, tient à remercier :

La "Maison SAMARAN" pour sa sélection de Volaille et de Canard.

La "Maison GARCIA" pour sa sélection de Salaison.

La Boulangerie "Yves Jehanne".

La Fromagerie "XAVIER" .

La Chocolaterie "VALRHONA".

Distillerie Artisanale "Benoit SERRES".

Pour leurs sincères collaborations.

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

15€

Poisson ou viande du jour accompagné de frites ou
légumes de saison
&
Mini dessert