NOS PLATS & SPÉCIALITÉS

Du terroir, du caractère et de bons produits dans l'assiette.

Nos burgers gourmands.

Le Burger de L'Ispiens — 18

Steak haché frais de boeuf (150gr), sauce Cheddar, lard grillé, tomates, oignons confits, salade verte et frites fraîches maison.

Le Burger végétarien — 18

Steak de soja, sauce Cheddar, tomates, oignons confits, salade verte et frites fraîches maison.

Les belles pièces de viande.

La bavette, l'échalote et rien d'autre à prouver — 24

Belle bavette de boeuf français d'environ 300g, sublimée par sa sauce à l'échalote.

Le ris de veau doré, sous-bois gourmand — 24

Ris de veau snacké, sauce forestière.

La souris d'agneau fondante, réglisse en signature — 25

Souris d'agneau longuement confite, délicatement parfumée à la réglisse.

Les saveurs de la mer.

Le pavé de thon rouge, soleil du sud — 18

Pavé de thon délicatement snacké, sauce vierge et son duo de purées, patates douces et panais.

La truite en portefeuille, voile d'aneth et safran — 19

Truite entière, sauce crémeuse à l'aneth et au safran du Tarn.

Le poisson du retour de pêche

selon l'arrivage et l'inspiration du jour. Prix selon le cours.

Pour accompagner votre plat.

Nos garnitures au choix
- Écrasé de panais
- Écrasé de patates douces ou de butternut
- Gratin du moment
- Légumes de saison
- Frites

Les petits suppléments gourmands
- Frites fraîches maison — 5
- Sauce au choix — 3
- Garniture — 3

Nos sauces

Échalote au vin rouge, forestière, aneth au safran, poivre.