



62

Sixty Two

Table & Cuisine inventive

Lieu de restauration ou Arts, Histoire, Culture et Bonhomie sont twistés dans chaque assiette par notre Chef, Stéphane MAZIÈRES.

Au-delà d'une simple adresse, 62 représente en numérologie la combinaison des énergies du 6 et du 2. Chacune de ces deux énergies nous emmène vers une promesse qui se définit dans les termes suivants :

Responsabilité

du moment que vous nous faites l'honneur de passer avec nous.

Amour

des produits du terroir, pour les producteurs et leurs produits, et du travail de nos équipes pour les sublimer.

Harmonie

dans chaque assiette, comme dans l'ensemble de notre établissement, ou différents courants artistiques côtoient les emblèmes historiques de notre région.

Coopération

dans l'adaptation que nous portons à chacune de vos demandes spécifiques. Le sur-mesure fait partie de notre ADN à la Villa du Taur, comme à sa table.

Diplomatie

par le respect que nous vouons à nos convives.

Relation

car ce lieu a été pensé comme un endroit de partage et d'échange, de rencontre et de convivialité.

Bienvenue au Sixty Two !



62

À la Carte

Sixty Two

À partager

Beignets de légumes à l'ail 12 €
8 pièces

Plateau de fromage 18 €
Pavé Toulousain, Bleu de Séverac, Coup de Cornes, Anneau de Vic Bilh

Entrées

L'artichaut 15 €
frit - Crudo primeur – Vinaigrette miel
Condiment ail noir

Le Foie Gras 16 €
poêlé – Fraises – Pain d'épices

La Truite 17 €
confite - Asperges vertes – Granité oseille
Sabayon huile d'olive

Viandes

La Pintade 21 €
rôtie – En suprême – Carottes étuvée curry
Mayonnaise – Vaporeuse de câpres

Le Faux filet 23 €
de Bœuf – Jeunes poireaux
Pommes fondantes – Béarnaise crustacé

Poissons

La Langoustine 24 €
Morilles – Sauce civet

Le Lieu 21 €
Jaune – Asperges blanches – Hollandaise ail des ours

Fromages & desserts

Le Fromage 12 €
En trilogie, sélectionnés par la Maison Xavier,
Meilleur Ouvrier de France, classe fromage.

La Cacahuète 9 €
Choucho – Sorbet verveine citron vert

L'Hibiscus 13 €
Fraises – Sorbet fromage blanc

Prix nets – Taxes & service compris
Une carafe d'eau potable peut vous être gracieusement proposée
en accompagnement de vos consommations

62

Nos Menus

Sixty Two

Création

La proposition quotidienne du Chef et de ses équipes, uniquement le midi

Plat	20 €
Entrée et plat ou plat et dessert	25 €
Entrée, plat et dessert	28 €

Inventif

39 €

L'artichaut

frit - Crudo primeur – Vinaigrette miel
Condiment ail noir

ou

La Truite

confite - Asperges vertes – Granité oseille
Sabayon huile d'olive

Le Lieu

jaune, asperges blanches, hollandaise à
l'ail des Ours

ou

La Pintade

rôtie – En suprême – Carottes étuvée curry
Mayonnaise – Vaporeuse de câpres

La Cacahuète

Chouchou – Sorbet verveine citron vert

ou

L'Hibiscus

Fraises – Sorbet fromage blanc

Signé *Stéphane Mazières* 55 €

Le Foie Gras

poêlé – Fraises – Pain d'épices

Le Faux filet

De Bœuf – Jeunes poireaux – Pommes fondantes – Béarnaise crustacé

Le Fromage

En trilogie, sélectionnés par la maison Xavier, Meilleur Ouvrier de France, classe fromage.

Le Chocolat Blanc

Granité Réglisse – Sorbet coquelicot

Prix nets – Taxes & service compris – Hors boissons
Une carafe d'eau potable peut vous être gracieusement proposée
en accompagnement de vos consommations