

Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie gras poêlé aux baies de cassis 1,5,8	18€
Le carpaccio de pied de veau aux langoustines 1,2,7,8,9,11,14	20€
Le velouté de moules ravigote épinards ricotta, mousseline de cresson 1,3,11,2,4,6,13	18€
Le tigre qui pleure (filet de boeuf mariné thaï) 6,9,11,14,7,12,10,7,1	15€
Le foie gras de canard cuit en terrine, son chutney 1,14,9	15€
Le burger aux girolles et foie poêlé, sauce « ketchipes » 1,3,6,9,31,10,114	19€
L omelette à la truffe de la St Jean (tuber aestivum) 3	30€
Le magret de canard farcie au foie gras et truffes d'été 1,8,6,3,8	25€
Le pavé de thon, beurre blanc 2,4,6,8,1	24€
Le filet mignon de veau cuit en basse température sauce mousserons 8,1,6	21€
Le cassoulet de Castelnaudary 8,1 (20 minutes d attente environ)	15€
Le cassoulet royal	20€
La belle entrecote (environ 350g) 1,8,6	25€
La cote de boeuf Charolaise pour deux 15 jours de maturation 1,14,6	79€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	8€
Le craquelin à la fraise 1,3,6,10,12,7	8€
La tartelette ganache au chocolat noir 1,3,5,6,7	8€
Le sablé abricot carvi ,thyn et romarin, son sorbet 12,10,7,6,3,1	8€

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande