

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie gras de canard poêlé et grosse langoustine	1,5,8	25€
Le risotto d'orge perlée aux St-Jacques	1,2,7,8,9,11,14	21€
Le tigre qui pleure (filet de bœuf 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€
Les ravioles d'escargots en crème d'ail noir	1,3,6,9,31,10,114	20€
Le tartare de daurade royale crème de verveine citron et salade d'herbes	4,6,14,11	17€
Le pigeonneau en deux cuissons, nem d'abats	1,6,8,5,3	23€
Le croustillant de veau fermier aux pleurotes	6,8,1,11	20€
Le magret de canard à la figue rôtie au miel	1,8,6,3	24€
L'unilatéral de saumon à la fleur de sel, beurre blanc	2,4,6,8,1	20€
Le cassoulet de Castelnaudary	8,1 (20 minutes d'attente environ)	15€
Le cassoulet royal		20€
Le filet de bœuf au foie poêle	1,6,8,14,11	25€
La côte de bœuf maturée pour deux (7,50€ les cents grammes)	1,8,9,14	
Le plateau de fromage (la portion)	1,10,7,6	11€
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 à la reine Claude pochée au thym, son sorbet	12,10,7,6,3,1	8€
Les figues rôties au miel de ronce, glace d'amande au pruneaux amère	1,3,6,12	8€

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