

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie gras de canard poêlé miel de ronce et gingembre 1,5,8	23€
Le fondant de pied de veau et grosse langoustine 1,2,7,8,9,11,14	25€
Le tigre qui pleure (filet de bœuf mariné thaï) 6,9,11,14,7,12,10,7,1	16€
Le foie gras de canard cuit en terrine, son chutney 1,14,9	15€
La crème de moules de bouchot et nems de gambas 4,6,14,11	18€
L'omelette à la truffe fraîche de Bourgogne (tuber uncinatum) 3,6,14,11	35€
Le pigeonneau en deux cuissons, nem d'abats 1,6,8,5,8	23€
Le filet mignon de veau cuit en basse température aux girolles 6,8,1,11	22€
Le poulet fermier de chez Goguet, sauce suprême champignons 1,8,6,8,	19€
Le dos de cabillaud rôti, beurre blanc 2,4,6,8,1	23€
Le cassoulet du père Pechou 8,1 (20 minutes d'attente environ)	16€
Le cassoulet royal	20€
Le filet de bœuf au foie poêle 1,6,8,14,11	25€
La côte de bœuf maturée pour deux (9,50€ les cents grammes) 1,8,9,14	
Le plateau de fromage (la portion) 1,10,7,6	15€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	8€
La pomme des vergers Montalbanais 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 12,10,7,6,8,1	8€
La croustade de figues, glace d'amande au pruneaux amère 1,3,6,12	8€

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