

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

La petite bouillabaisse originelle 1,4,9,11,14,13,3,2,8,5	25€
Le foie gras de canard poêlé au miel et gingembre 1,5,8,11,7,14	24€
Le foie gras de canard cuit en terrine, son chutney 1,14,9,7	15€
Les tortellinis d'escargots à l'ail des ours 1,3,5,6,8,9,11,13,14	22€
Le tartare de saumon ,crème fouettée au raifort 1,4,5,6,7,8,9,11,14,	18€
La soupière de potimarrons aux langoustines et foie poêle sous la crouste 1,2,10,14,11	30€
Le toast gourmand aux saveurs d automne (moelle ,oeuf parfait,foie poêlé ,herbes et champignons)	18€
La croustade de pieds de cochon aux cèpes 1,3,5,6,7,8,9,10,11,14	21€
L'unilatéral de saumon à la fleur de sel, beurre blanc 2,4,6,8,1	23€
Le marbré de filet de bœuf au foie poêle 1,6,8,14,11	25€
Les menhirs de magret de canard à l'orange 1,5,8,11,	22€
Le poulet noir fermier de Caussade cuit au diable 1,7,6,8,5 {portion}	20€
Le St Pierre portion rôti (environ 600g)1,2,4,5,6,9,8,	53€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary 1,5,8,	18€
Le plateau de fromage (la portion) 1,10,7,6	15€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	8€
Le craquelin de raisins blanc et rouge , glace vanille 1,6,3,7	8€
La poire pochée, ganache blanche et glace à l'ail noir de Beaumont 1,3,6,7,	8€
Le gratin de miel de J&G aux framboise 1,3,6,7,11	8€

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