

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

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 carpaccio de pied de cochon au homard bleu	1,2,3,4,5,6,8,9,11,	24€
Le gravlax de saumon aux notes caféinées, crémeux de champignons	1,4,5,6,8,11,14	20€
Le turbot entier rôti pour deux <small>(12€ les 100g)</small>		
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€
La grosse sole portion <small>(environ 500g)</small>	1,2,4,5,6,9,8,	59€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary	1,5,8,	18€
Le filet de sandre au coulis d'écrevisses	1,2,4,5,8,11	24€
La tête de cèpe farcie	1,3,5,6,8,9,11,	18€
Le plateau de fromage (la portion)	1,10,7,6	15€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	8€
Le croquant caramel léger pommes et safran de Montauban , mousse aux chasselas de Moissac	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 T&G aux framboises	1,3,6,7,11	8€

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