

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Les gnocchis de p/t aux trompettes des morts et œuf parfait 3,1,6,8,	19€
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	18€
Le méli mélo d'esturgeon et saumon fumé ,crème de cadier d'aquitaine 1,4,5,6,8,11,14	22€
La grosse langoustine au foie poêlé et ravioles 1,2,3,4,5,6,8,7,13,	26€
Le nem d'escargots, velouté de légumes anciens,écume d'ail blanc 1,2,3,5,6,7,8,9,14	19€
Les filets de caille aux agrumes ,mousseline de carottes au cumin 1,3,5,6,7,11,14	18€
Le turbot entier rôti pour deux (10€ les 100g)	
Le dos de cabillaud en panure d'ail des ours, 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 cassoulet mitonné comme à Castelnaudary 1,5,8,	18€
La cote de veau fermière aux champignons des bois (seul ou à deux) 1,6,8,11,	60€
Le poulet noir de Caussade cuit au diable 1,5,8,11,	20€
Le filet de sandre vigneronne 1,4,6,11	21€
La garbure des pyrénées 1,5,8,11,	20€
Le plateau de fromages 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&S aux framboises 1,3,6,7,11	8€

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