

# 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€
Les gambas roti 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€
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€
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,	50€
Le poulet noir de Caussade cuit au diable	1,5,8,11,	20€
Le filet de sandre vigneronne	1,4,6,11	2
Le carré de cerf rôti sauce civet	1,5,8,11,	22€
Le plateau de fromages	1,10,7,6	15€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	8€
Le croquant caramel léger aux pommes et safran de Montauban , chantilly aux chasselas	1,6,3,7	8€
La poire pochée, ganache blanche et glace à l'ail noir de Beaumont	1,3,6,7,	8€
La clémentine Corse farci de son sorbet sur un sablé pistache et mousse légère	1,3,6,7,11,12	8€

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