

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

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 caviar d'Aquitaine	1,4,5,6,8,11	22€
Le gravlax de saumon d'Écosse aux arômes caféinés crème légère aux champignons	1,2,,6,7,12,14,9,4	22€
Le velouté de moules de corde, raviole à la ricotta et cresson	1,2,4,6,8,13	21€
Les escalopes de foie poêle aux ananas	1,5,6,11	23€
L'omelette à la truffe mélanosporum (15g)	3,14,11,9	39€
Le magret de canard sud ouest farci avec son foie en paupiette	1,5,8,11	29€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary	1,5,8,	18€
Le râble de lièvre à la Royale	1,3,5,6,8,11,	49€
La pintade fermière de chez Goguet cuite au diable	1,3,5,6,7,11	21€
Le filet d'omble chevalier au cresson de fontaine	2,4,6,8,1	23€
La barbue rôtie entière	1,4,11	(7,50€ les 100g)
La selle d'agneau rôtie en basse température	1,3,5,6,8,11	23€
Le croustillant de cerf en serrano ,sauce civet	1,3,5,6,8,11,12	22€
Le marbré de filet de bœuf et foie gras truffé	1,5,6,8,11	26€
Le plateau de fromages de chez « J'affine bouche »	1,10,7,6,11 (la portion)	15€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	8€
La clémentine Corse farci de son sorbet sur un sablé pistache	1,3,6,7,11	8€
La tartelette sablée au kiwi meringuée	1,3,6,7,11,	8€
Le croquant caramel léger aux pommes et safran de Montauban, chantilly aux chasselas	1,6,3,7	8€

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