

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie de canard maigre cuit au naturel 1,8,10,14,11,	18€
Les asperges vertes au foie poêlé 1,5,6,11,2	26€
L'omelette à l'ail des ours et aillets 1,3,11,14	22€
Les gambas flambés à l'armagnac 1,2,4,6,8,11	24€
Les ris de veau aux morilles et pointes d'asperges vertes 1,3,5,6,10,12	26€
La barigoule d'artichauts violets, dodines de maquereau à l'ail des ours 1,3,4,5,11,9,14	19€
Le suprême de pigeonneau en croûte d'ail des ours,,nems d'abats et cuisses farcies 1,3,5,6,7,11	34€
Le croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, jus réduit basilic et aillets 1,5,8,11	28€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary 1,5,8	20€
Les médaillons de lotte snackés au curry frais de France,jus de carcasses 2,4,6,8	29€
Le marbré de bœuf ibf au foie gras 1,5,6,8,11	28€
Le poulet fermier bio de chez Goguet cuit au diable 5,8,1	19€
La cote de veau fermière de Compolibat aux morilles (2 pers) 1,5,6,8,11	49€
Le saltimbocca de veau fermier 1,5,6,8,11	20€
Le plateau de fromages de fromages affinés 1,10,7,6,11 (la portion)	15€
Le craquelin de gariquettes, ganache montée chocolat blanc et basilic 1,3,6,7,11	8€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	8€
Le tartare de mangues, sorbet pommes vertes 1,3,6,7,11	8€
Le gratin de miel de J-G aux framboises 1,3,6,7,11	8€
Le croquant caramel léger aux pommes et safran de Montauban, mousse aux chasselas 1,6,3,7	8€

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