

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie de canard maigre cuit au naturel 1,8,10,14,11,	18€
La terrine de pieds de cochon et foie gras, artichauts et truffes d'été 1,5,6,11,2,14	28€
Les tortellini au crabe, crème de poivrons fumé, émulsion à l'ail des ours 2,1,6,	24€
L'omelette aux œufs de la poule noire de Caussade à l'ail des ours 1,3,11	22€
Le meli mélo de tomates, burrata Italienne fumée et gaspacho 1,3,5,6,10,12	22€
L'assiette d'anchois frais aux piquillos 1,4,5,7,9,11,14	20€
La barbue rôtie entière à partager 2 -3 ou 4 (12€ les 100gr)	
Le T bone de veau Français aux girolles et ris de veau 1,5,8,11	35€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary 1,5,8	20€
Le dos de cabillaud en croute d'ail des ours 1,4,5,6,11,12	26€
Le marbré de bœuf sbf au foie gras 1,5,6,8,11	28€
La pintade fermière bio de chez Soguet cuit au diable 5,8,1	19€
Le pigeonneau en deux cuissons au vin de noix 1,3,5,6,7,8,11	29€
Le plateau de fromages affinés 1,10,7,6,11 (la portion)	15€
L'assiette de fromage (trois fromages)	10€
Le craquelin de fraises, ganache montée chocolat blanc et basilic 1,3,6,7,11	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le gratin de miel de T-S aux framboises 1,3,6,7,11	10€
La rubharbe en sorbet et confite, gel citron 1,3,6,7,11	10€
Les abricots pochés au thym, sorbet citron 1,6,3,7,11	10€

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