

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie de canard maigre cuit au naturel 1,8,10,14,11,	20€
La terrine de pieds de cochon et foie gras, truffes d'été 1,5,6,11,2,14	28€
L'omelette aux œufs de la poule noire de Caussade à l'ail des ours 1,3,11	22€
Le meli mélo de tomates, mozzarella di bufala et gaspacho 1,3,5,6,10,12	20€
L'assiette d'anchois frais aux piquillos 1,4,5,7,9,11,14	20€
Le tartare de crevettes bleu de Nouvelle-Calédonie, bisque et aioli 1,2,3,4,5,6,7,,8,	32€
La Grecque de petits légumes aux coquillages 1,4,,8,9,11,13,14	19€

La barbue rôtie entière à partager 2 -3 ou 4	(10€ les 100gr)
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary 1,5,8	20€
La dos de brochet en croute d'ail des ours beurre blanc 1,4,5,6,11,12	26€
Le marbré de filet de bœuf vbf au foie gras et truffe d'été 1,5,6,8,11	28€
Le poulet fermière bio de chez Goguet 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 croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, jus basilic 1,5,8,11	26€
La côte de veau fermière de l'Aveyron sauce foie gras pour 2 pers. 1,5,8,11	49€

Le plateau de fromages affinés 1,10,7,6,11 (la portion)	15€
L'assiette de fromages (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 J-G 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