

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

| | |
|---|-----|
| Le foie gras de canard poêle, jus court 1,8,10,14,11, | 23€ |
| 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 | 20€ |
| Le meli mélo de tomates, mozzarella di bufala et gaspacho 1,3,5,6,10,12 | 22€ |
| L'assiette d'anchois frais aux piquillos 1,4,5,7,9,11,14 | 20€ |
| Le tartare de crevettes bleues de Nouvelle-Calédonie, bisque et aioli 1,2,3,4,5,6,7,,8, | 32€ |
| | |
| Le saltimbocca de veau fermier de l'Aveyron au vieux conté 1,5,6,8,11 | 24€ |
| La barbue rôtie entière à partager 2 -3 ou 4 (10€ les 100gr) | |
| Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d'attente) 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€ |
| La volaille fermière bio de chez Goguet cuit au diable 5,8,1 | 19€ |
| La gigolette de pigeonneau au kunquat, foie gras et vin de noix ,,5,6,7,8,11 | 30€ |
| Le croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, jus basili 1,5,8,11 | 28€ |
| 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€ |

Nos desserts sont à commander en début de repas

| | |
|--|-----|
| 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€ |
| L'île flottante fraise coco 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