

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le foie maigre de canard cuit au nature, son chutney 1,8,10,14,11,	20€
Le homard entier aux agrumes 1,2,11,14,	49€
L'omelette à la truffe d'été 1,3,11	28€
Le velouté de moules et tortellinis de coquillages et homardo 11,8,4,6,8,11	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 comté 1,5,6,8,11	24€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d'attente) 1,5,8	20€
Le filet 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 suprême de pintadeau aux morilles 1,5,6,8,11	28€
Le croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, jus basilic 1,5,8,11	28€

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-S aux framboises 1,3,6,7,11	10€
La parlouva aux pêches revue et corrigée 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