

# 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€
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€

La cote de veau de chez Mr Rispal en Aveyron (seul ou à deux)	1,5,8,11,6	49€
La gigolette de pigeonneau farcie, jus au vin de noix	3,1,5,8,11,	33€
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 dos de cabillaud en croute de curry Français, beurre blanc	1,4,5,6,11,12	26€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras et truffe d'été	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-G aux framboises	1,3,6,7,11	10€
La parloda 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*