

# 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€
Les filets de caille servis rosé, crème de patate douce, pignons de pin et jus d'aubergines 1,3,11	21€
Le tartare de crevettes bleues de Nouvelle-Calédonie, bisque et aioli 1,2,3,4,5,6,7,8,	32€
La raviole de homard à l'estragon, velouté de poireaux et jus de carapaces 3,2,6,8,	25€
La daurade Royale servie entière rotie au four (8€ les 100g)	
La cote de veau de chez Mr Rispal en Aveyron (seul ou à deux) 1,5,8,11,6	49€
La gigollette 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 filet de St-Pierre 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	34€
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*

Les fraises en aigre doux, sorbet kiwi 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 parloua 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*