

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

La cassolette de ris d'agneau, cèpes et œuf parfait	1,8,10,14,11,3	25€
Les os à moelle aux champignons, crème de petits pois, jambon serrano	1,,6,11	21€
Les escalopes de foie poêle au chasselas de Moissac	1,5,6,8,11,14	27€
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€
*****		
Le dos de maigre rôti, jus de carapaces	4,2,8,1,	30€
Le pigeonneau en deux cuissons le filet en panure de figues et la cuisse farcie et panée	1,5,8,11,6	33€
Le croustillant de veau au lentin du chêne	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	1,5,6,8,11	34€
La selle d'agneau cuite en basse température, 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

La terrine aux agrumes, sauce miel et glace vanille	1,3,6,7,11,	10€
La poire belle Hélène	1,3,6,7,11	10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Les figues rôties en chaud froid, glace vanille	1,3,6,7,11	10€
La parloda aux pêches revue et corrigée	1,3,6,7,11	10€

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande