

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

La cassolette de ris de veau aux lentins des chênes et œuf parfait	1,8,10,14,11,3	25€
Les os à moelles aux champignons, crème de petits pois, jambon serrano	1,,6,	21€
Les escalopes de foie gras poêlée au chasselas de Moissac	1,5,6,8,11,14	27€
Les ravioles de homard et langoustine, tombée d'épinards, beurre blanc	1,2,3,4,5,6,7,8	28€
Le homard aux agrumes	1,2,3,4,5,6,7,,8,	59€

\*\*\*\*\*

Le pavé de saumon cuit à l'unilatérale, fleur de sel	4,2,8,1	26€
Le poulet noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable	1,5,8,11,6	22€
La côte de veau fermière de l'Aveyron	1,8	49€
Le croustillant de veau au lentins des chênes	1,5,6,8,11	24€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d'attente)	1,5,8	22€
Le filet de St-Pierre en croûte de curry Français, beurre blanc	1,4,5,6,11,12	28€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras	1,5,6,8,11	34€
Le croustillant d'agneau en serrano, jus au basilic	1,5,8,11	28€

L'assiette de fromages (trois fromages) 10€

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

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 parloua aux pêches revue et corrigée	1,3,6,7,11	10€

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