

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

L'omelette aux œufs de la terre à l'assiette aux girolles ^{1,3,14}	28€
La rosace de melon Benac, allumettes de jambon patla negra ^{1,7,14,11}	22€
Le carpaccio de magret de canard, copeaux de parmesan et truffe d'été ^{1,6,14,11,7}	24€
Le foie gras de canard poêlé, miel et gingembre ^{1,5,6,8,8,11,14}	26€
Le tigre qui pleure ^{1,5,7,8,9,11,14}	23€

Nos plats

Le carré d'agneau à la Française rôti en croute d'ail des ours, son jus ^{1,5,11}	32€
La pintade fermière de chez Goguet cuite au diable Not ^{1,5,6,11,14}	22€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras, truffes d'été ^{1,5,6,8,11}	35€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) ^{1,5,8}	25€
Le dos de St-Pierre à la crème de moules ^{1,4,5,6,11}	29€
La côte de veau de l'Aveyron aux girolles ^{1,5,6,8,11}	45€
Le gros poisson cuit entier et découpé en salle :	
Le turbo : 9€ les 100g	

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromage	10€
Le plateau de fromage de l'affine bouche	15€
L'entremet cerise en trompe l'œil ^{1,3,6}	10€
Le damier aux deux chocolats ^{3,6,7,8}	10€
Le tartare de fraises basilic, ganache montée, glace vanille ^{1,3,6,7}	10€
Le banoffee, sa glace ^{1,3,10}	10€

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