

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

## Nos entrées

Le tigre qui pleure 1,5,7,8,9,11,14	24€
L'omelette aux oeufs de la terre à l'assiette aux girolles 1,3,14	28€
Le carpaccio de magret de canard, copeaux de parmesan 1,2,8,10,11,14	23€
La rosace de melon Benac, allumettes de jambon patta negra 1,7,9,11,14	23€
Le foie gras de canard poêlé, miel et gingembre 1,5,6,8,8,11,14	25€

## Nos plats

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 1,5,6,8,11	32€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5,8	25€
Le dos de St-Pierre en panure d'ail des ours, beurre blanc 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*