

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

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

Nos plats

La pintade fermière de chez Goguet cuite au diable Not <small>1,5,6,11,14</small>	22€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras <small>1,5,6,8,11</small>	32€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) <small>1,5,8</small>	25€
Le dos de St-Pierre en panure d'ail des ours, beurre blanc <small>1,4,5,6,11</small>	29€
La côte de veau de l'Aveyron aux girolles <small>1,5,6,8,11</small>	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 <small>1,3,6</small>	10€
Le damier aux deux chocolats <small>3,6,7,8</small>	10€
Le tartare de fraises basilic, ganache montée, glace vanille <small>1,3,6,7</small>	10€
Le banoffee, sa glace <small>1,3,10</small>	10€

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