

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le nem de grosses crevettes et artichauts frits, crème d oursins ^{1,2,6,8,11,14}	27€
Le carpaccio de magret de canard, copeaux de parmesan et truffe d'été ^{1,6,14,11,7}	24€
Le demi homard bleu et pieds de veau en ravigote ^{1,2,3,5,7,8,11,14}	39€
Le tigre qui pleure ^{1,5,7,8,9,11,14}	23€
Le foie gras de canard cuit en terrine ^{1,5,11,14,10}	28€
L'omelette à la truffe d'été du domaine de Janes ^{1,3,6,9,11,14}	21€

Nos plats

Le croustillant d'agneau en serrano, crème d'ail de Lomagne ^{1,5,11}	29€
Le magret de canard gras aux figues ^{1,5,6,11,14}	37€
Le filet de taureau farci d'un petit ragout de queue de bœuf, 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 filet de St-Pierre rôti, coulis de crustacés ^{1,4,5,6,11}	27€
La cote de veau de l'Aveyron à partager ou non, sauce morilles ^{1,5,6,8,11}	49€

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€
Les abricots rôtis au miel et romarin, sorbet verveine ^{1,3,6}	10€
Le damier aux deux chocolats ^{3,6,7,8}	10€
Le sabayon de mirabelle, glace de ses noyaux infusés ^{1,3,6,7,8}	10€
Le banoffee, sa glace ^{1,3,10}	10€

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