

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

## Nos entrées

La rosace de melon, allumettes de jambon patta 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€
L'assiette de saumon fumé par nos soins 1,4,6,10,11,14	25€
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€

## Nos plats

Le carré d'agneau à la Française rôti en crouste d'ail des ours, son jus 1,5,11	29€
La pintade fermière de chez Goguet cuite au diable Not 1,5,6,11,14	22€
Le filet de taureau farci d'un petit ragout de queue de bœuf, truffes d'été 1,5,6,8,11	39€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5,8	25€
Le filet de St-Pierre rôti, beurre blanc 1,4,5,6,11	27€
La cote de veau de l'Arveyron, sauce morilles 1,5,6,8,11	36€
Les gambas juste snackées au lard de Colonata, velouté homardine 1,2,6,8,11,14	35€

## 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 tartare de fraises basilic, ganache montée aux bourgeons de sapin 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*