

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La rosace de melon, 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 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 selle d'agneau cuite en basse température, crème d'ail de Lomagne 1,5,11	26€
Les aiguillettes de canard gras aux figues 1,5,6,11,14	23€
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, beurre blanc 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€
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 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