

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 ^{1,6,14,11,7}	24€
Le meli-mélo de fruits et légumes au homard bleu, glace de corail ^{1,2,3,5,7,8,11,14}	35€
Le tigre qui pleure ^{1,5,7,8,9,11,14}	23€
Les escalopes de foie poêle aux chasselas ^{1,5,6,7,11,14}	28€

Nos plats

La selle d'agneau cuite en basse température, crème d'ail de Lomagne ^{1,5,11}	29€
La pintade de chez Gouquet cuite au diable ^{1,5,6,11,14}	24€
Le filet de taureau farci d'un petit ragout de queue de bœuf ^{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 banoffee, sa glace ^{1,8,10}	10€
Le plateau de fromage de l'affine bouche	15€
Les abricots rôtis au miel et romarin, glace aux bourgeons de sapin ^{1,3,6}	10€
Le damier aux deux chocolats ^{3,6,7,8}	10€
Le gratin de miel de ronce aux framboises ^{1,3,6,11}	10€

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