

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le gravlax de saumon, tapenade d'algues 1,4,6,7,11,14	23€
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

Le croustillant d'agneau de l'Aveyron, crème d'ail de Lomagne 1,5,11	29€
La pintade de chez Goguet cuite au diable 1,5,6,11,14	24€
Le marbré de filet de taureau farci au foie gras et truffe 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 banoffee, sa glace 1,3,10	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