

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 mesclun et demi homard bleu aux agrumes ^{1,2,3,5,7,8,11,14} | 37€ |
| 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, glace aux bourgeons de sapin ^{1,3,6} | 10€ |
| Le damier aux deux chocolats ^{3,6,7,8} | 10€ |
| Le sabayon de mirabelle, glace vanille ^{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