

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

## Nos entrées

Les escalopes de foie gras de canard en panure de pain d'épices	1,5,6,7,8,9,11,14	25€
La soupière de langoustines et potimarrons au foie gras sous la croûte	1,3,6,9,1	27€
La cassolette de ris de veau et champignons en brioche	1,3,5,6,8,11,7	29€
La croustade d'escargots cèpes et pieds de veau	1,5,7,9,11,14	25€

## Nos plats

La cuisse de canard confite, compotée d'oignons rouges	1,5,11	24€
La canette colvert de chez Goquet cuite en deux cuissons	1,5,6,	34€
Le marbré de filet de bœuf « lou mazuc » au foie gras	1,5,6,8,11	37€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ)	1,5,8	25€
Le dos de cabillaud au beurre blanc	1,4,5,6,11	23€
La côte de veau de l'Aveyron aux pieds de mouton	1,5,6,8,11	39€

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas.*

Le plateau de fromages affinés		15€
L'assiette de fromages		10€
Le damier aux deux chocolats	3,6,7,8	10€
Le gratin de miel de ronce aux framboises	1,3,6,11	10€
Le savarin rhum chantilly aux agrumes	1,6,3	10€
Le nuage meringue tatin	1,3,10	10€

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