

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le tartare de St-Jacques au caviar	1,3,4,11,14	29€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
La soupière de langoustines au foie gras sous la croute	1,2,6,8,11,10	28€
Les escalopes de foie gras poêle, miel et gingembre confit	1,5,6,8,10,11,12	27€
L'omelette à la truffe mélanosporum (20 grs)	1,3,11,14	49€

Nos plats

Les rougets barbets en tapenade, aubergines et pépéronis confits	1,4,7,8,11,14	28€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc	1,4,6,7,8,11	27€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le magret de canard aux morilles	1,5,6,8,11	33€
Le carré d'agneau rôti en panure d'herbes, crème d'ail noir	1,5,8,11,	27€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8,	26€
Le confit de canard	1,6,8,11	21€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages		12€
Le plateau de fromages		18€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
La goutte chocolat aux griottines	1,3,6,7,11	10€
La parlora tutti frutti	1,3,6,11,1	10€
Le nougat glacé au miel	1,3,6,7,11	10€

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