

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine 1,11,14	26€
Les St-Jacques snackées sur un lit de blancs de poireaux 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€
Le carpaccio de pieds de veau aux langoustines 1,2,7,8,11,9,14	27€

Nos plats

L'unilatéral de saumon à fleur de sel 1,4,7,8,11,14	26€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc 1,4,6,7,8,11	28€
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 poulet noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable 1,6,8,11	23€

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