

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le tataki de thon	1,4,5,7,8,11,14	24€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
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€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,2,7,8,11,9,14	26€

Nos plats

Le dos de cabillaud skrei en crouste de noisettes torréfiées	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, (comptez 40 mn attente)	26€
Le confit de canard sur une compotée d'oignons rouges	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