

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le mesclum de langoustines et samoussa de canard aux champignons noirs	1,2,5,7,9,11,14	28€
La terrine de pot au feu de queue de bœuf au foie gras	1,5,8,9,11	24€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
Les asperges vertes au foie poêlé, vinaigrette vierge	1,5,6,8,10,11,12	27€
La barbue rôti entière à partager (9€ les 100 grs)		
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,2,7,8,11,9,14	26€

Nos plats

Les filets de rougets barbets en tapenade	1,4,7,8,11,14	26€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras	1,5,6,8,11	35€
La cote de veau aux morilles	1,5,6,8,11	49€
Le carré d'agneau rôti en panure d'herbes, crème d'ail noir	1,5,8,11,	28€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 mn d'attente)	26€
La pintade fermière de chez Goguet cuite au diable	1,6,8,11	23€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages		12€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le royal au chocolat	1,3,6,7,11	10€
La parloda 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