Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les asperges blanches, œuf parfait, sauce mousseline 1,3,7,9,11,14	22€
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€
Le saumon fumé par nos soins des îles Feroué 1,4,6,9,11,14	26€
Le risotto de St Jacques à la truffe d'été 1,4,6,11,13	27€

Nos plats

Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras 1,5,6,8,11	35€
Le carré d'agneau rôti en panure d'ail des ours, jus aillets et basilic 1,5,8,11,	27€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary 1,8. (comptez 40 mn d'attente)	26€
Le poulet fermier de chez Goguet aux morilles 1,5,6,8,11	25€
Le filet de St-Pierre, sauce homardine 1,2,4,6,11	27€
La cote de veau d'Aveyron aux girolles 1,5,11,6	49€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages	10€
Le plateau de fromage (la portion)	15€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	12€
Le gratin de miel aux framboises 1,3,6,7,11	10€
La parloda, fraise basilic, poivre de timut 1,3,6,11,1	12€
L'omelette Norvégienne flambée 1,3,6,7,11	10€

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