

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

|                                                                        |                  |     |
|------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|
| Les filets de rougets, tapenade et artichauts                          | 1,4,5,7,9,11,14  | 25€ |
| Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine                       | 1,11,14          | 26€ |
| Les escalopes de foie gras poêlées au miel, gingembre et truffes d'été | 1,5,6,8,10,11,12 | 27€ |
| Le saumon fumé par nos soins                                           | 1,4,6,9,11,14    | 26€ |

## Nos plats

|                                                |                                |     |
|------------------------------------------------|--------------------------------|-----|
| Le turbot rôti et découpé en salle             | (9€ les 100grs)                |     |
| Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras | 1,5,6,8,11                     | 35€ |
| Le filet de canard aux girolles                | 1,5,6,8,11                     | 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€ |

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

|                                             |            |     |
|---------------------------------------------|------------|-----|
| L'assiette de fromages                      |            | 10€ |
| Le damier aux deux chocolats                | 8,8,7,6    | 12€ |
| Le gratin de miel aux framboises            | 1,3,6,7,11 | 10€ |
| La parlova, fraise basilic, poivre de limut | 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*