

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 turbo rôti entier et découpé en salle (8€ les 100grs)		
Le poulet fermier de chez Goguet aux giroldes		
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 mn d'attente)	26€
Le carré d'agneau en croûte d'ail des ours, jus réduit au basilic	1,5,6,8,11	28€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc	1,2,4,6,11	27€
Le pigeonneau en deux cuissons, sauce au vin de noix	1,5,6,7,8,11,	45€

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