

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Les ris de veau aux morilles	1,6,5,8,11	31€
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€
La rosace de melon aux copeaux de jambon serrano	1,9,11	22€

Nos plats

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 croute 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€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages		10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	12€
Le gratin de miel aux framboises	1,3,6,7,11	10€
La pavlova, fraise basilic, poivre de limut	1,3,6,11,1	12€
L'omelette Norvégienne flambée	1,3,6,7,11	10€
L'abricot rôti au miel et romarin, glace vanille	1,3,6,11,	10€

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