

# Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine 1.11.14	26€
Les escalopes de foie gras de canard poêlées au miel et gingembre 1,5,6,8,10,11,12	27€
L'assiette de saumon fumé par nos soins 1,4,6,9,11,14	26€
Le carpaccio de magret de canard aux copeaux de parmesan 6,7,11,14,9	22€
La cassolette de ris de veau en julienne de légumes 1,5,11	24€

## Nos plats

Le turbo rôti entier et découpé devant vous ( 6€ les 100 grs)	
Le magret de canard à l'orange 1,5,8,10,11,	27€
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 min d'attente)	26€
Le carré d'agneau rôti en croute d'herbes, 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 confit de canard 1,6,8,	22€

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

L'assiette de fromages (3 fromages)	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	12€
Le gratin de miel d'acacias aux framboises 1,3,6,7,11	10€
La parlova aux fraises 1,3,6,11,1	12€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum 1,3,6,7,11	10€

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