

Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La croustade d'escargots aux oranges 1,9,11,7,14	25€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine 1.11.14	26€
Les escalopes de foie gras poêlées, figues, 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 mesclun de maquereau juste snacké sur une roseline en tapenade, quelques chips de racines 1,4,7,9,11,14	22€

Nos plats

La poêlée de cèpes d'ici	16€
Le magret de canard à l'orange 1,5,8,10,11,	29€
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 croustillant d'agneau de l'Aveyron en serrano, crème d'ail noir 1,5,6,8,11	28€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc 1,2,4,6,11	27€
Le poulet noir de Caussade cuit au diable 1,5,8,11	21€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de fromages (3 fromages)	10€
Le plateau de fromages (la portion)	18€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Les figues rôties au miel d'acacias, glace vanille 1,3,6,7,11	10€
La pavlova aux fraises 1,3,6,11,1	10€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum 1,3,6,7,11	10€

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