

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 turbot rôti et découpé devants vous (7€ les 100grs)		
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	8,8,7,6	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