

Carte

(tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La croustade d'escargots aux pleurotes	1,9,11,7,14	25€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	26€
Le hamburger de cèpes au foie gras poêle	1,5,6,8,10,11,12	27€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14	26€
Le demi homard thermidor	1,2,4,6,8,11	32€

Nos plats

Le cépe farci	1,3,5,11,14	27€
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	39€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc	1,2,4,6,11	27€
La côte de veau d'Aveyron aux cèpes	1,5,8,11	49€

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	10€
Les figues rôties au miel d'acacias, glace vanille	1,3,6,7,11	10€
La parlova 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