

Carte

(tous nos prix sont ttc, eau plate et gazeuse filtrée offerte, service compris)

Nos entrées

Les escalopes de foie poêle au miel et gingembre	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€
Les noix de St-Jacques conssisées à la truffe, espoumas de choux fleur	1,6,11,18	27€
Le foie gras de canard sud ouest cuit en terrine	1,11,14	25€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14	26€
La soupière de langoustines et foie poêle au polimaron sous la croute	1,2,4,6,8,10	26€

Nos plats

Le gros turbo rôti et découpé en salle (8€ les 100 grs)		
Le croustillant d'agneau d'Aveyron en serran et crème d'ail	1,5,8,10,11,	27€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras	1,5,6,8,11	39€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le risotto de St-Jacques à la truffe mélanosporum	1,4,13,11,6,	30€
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

Le cassoulet glacé à partager ou pas	1,3,6,11,14	12€
Le plateau de fromages affinés (la portion)		18€
L'assiette de fromages (3 fromages)		10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le gratin de miel à la framboise	1,3,6,7,11	10€
La parlova tutti frutti	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