

Carte

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

Nos entrées

Les escalopes de foie poêle panure au pain d'épices, miel et gingembre	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€
Les noix de St-Jacques concisées à la truffe, espumas de choux fleur	1,6,11,13	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 croustade d'escargots et pieds de cochon	1,3,5,6,8,11,9,	22€

Nos plats

Le gros bar rôti et découpé en salle (8€ les 100 grs)		
Le croustillant d'agneau d'Aveyron en serrano et crème d'ail	1,5,8,10,11	27€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le suprême de poule au pot « noire de Caussade », cuisses en choux farci	1,3,6,8,11	25€
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 d'esturgeon vigneronne	1,2,4,6,11	23€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le cassoulet glacé à partager ou pas	1,3,6,11,14	12€
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