

Carte

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

Nos entrées

Les escalopes de foie poêlé panure au pain d'épices, miel et gingembre	1,5,6,8,7,9,10,11,14,26€
L'omelette à la truffe mélanosporum	1,8,11,14 39€
Le foie gras de canard sud ouest cuil en terrine	1.11.14 25€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14 26€
Les 12 croustilles d'escargots, beurre persillé	1,3,5,6,8,11,9, 22€

Nos plats

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 cassoulet mijoté comme à Castelnau-d'ary 1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le pintadeau fermier rôti au diable, sauce cèpes	1,5,6,8,11 22€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc 1,2,4,6,11	27€
Le risotto de petit épeautre à la truffe et aux St-Jacques	1,4,6,13, 29€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages affinés (la portion)	18€
L'assiette de 3 fromages	12€
Le fondant chocolat et pistache 1,8,6	10€
Le cassoulet glacé à partager ou pas 1,8,6,11,14	12€
Le damier aux deux chocolats 8,8,7,6	10€
Le gratin de miel à la framboise 1,8,6,7,11	10€
La pavlova tutti frutti 1,8,6,11,1	10€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum 1,8,6,7,11	10€

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