

Carte

(tous nos prix sont IIC, 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 cuit en terrine	1,11,14	25€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	1,4,6,9,11,14	26€
Les escargots de Bourgogne sauvages, 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'Armagnac	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le confit de canard à la compotée d'oignons rouges	1,5,6,8,11	22€
Le filet de bar au beurre blanc	1,2,4,6,11	27€
Le risotto 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 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