

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€
L'omelette à la truffe mélanosporum	1,3,11,14	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€
Le risotto de petit épeautre au truffes et St-Jacques	1,4,6,11,13	29€
Les escargots de bourgogne sauvages, beurre persillée	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 bar rôti entier et découpé devant vous (7 € les 100grs)		
Le chapon fermier farci, sauce suprême aux morilles	1,3,6,8,11,	22€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
La gigolette de pigeonneau farci, nems d'abats	1,5,6,8,11	29€
Le filet de bar sauce chimichurri	1,2,4,6,11	28€

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	1,3,6	12€
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	12€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum	1,3,6,7,11	10€

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