

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€
Les 12 croustilles d'escargots, 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 pavé de veau aux pleurotes, sauce foie gras	1,5,6,8,11	23€
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€
Le pintadeau fermier roti au diable, sauce cèpes	1,5,6,8,11	22€
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 plateau de fromages affinés (la portion)		18€
L'assiette de 3 fromages		12€
Le fondant chocolat et pistache	1,3,6	10€
Le cassoulet glacé à partager ou pas	1,3,6,11,14	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	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