

# 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 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€

## Nos plats

Le croustillant d'agneau d'Aveyron en serrano, crème d'ail	1,5,8,10,11	.27€
Le bar rôti entier et découpé devant vous ( 7 € les 100grs)		
La poule noire de Caussade pochée, 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 Castelnau-d'Yzeures	1,8,	(comptez 40 min d'attente) 26€
La gigolette de pigeonneau farcie au foie gras	1,5,6,8,11	29€
Le dos d'omble chevalier cuit à l'unilatéral, sauce chimichurri	1,2,4,6,11	28€

## Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de 3 fromages		12€
Le fondant chocolat et pistache	1,8,6	12€
Le damier aux deux chocolats	8,8,7,6	10€
Le gros macaron framboise, ganache montée réglisse	1,3,6,7,11	12€
Le demi ananas pain de sucre gratin au miel de ronces	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