

Carte

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

Nos entrées

Les escalopes de foie poêle, miel et gingembre 1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€
L'omelette aux dernières truffes mélanosporum 1,3,11,14	42€
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€
La croustade d'escargots et pieds de cochon 1,18,6,9,11,	25€

Nos plats

Le croustillant d'agneau en panure de poireaux et serrano, crème d'ail 1,5,8,10,11	29€
Le marbré de filet de bœuf « Aubrac » au foie gras et truffe mélano 1,5,6,8,11	38€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary 1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc 1,2,4,6,11	27€
Le confit de canard 1,6	22€
La cote de veau d'Aveyron aux morilles 1,5,6,8,11,	32€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de 3 fromages	12€
Le cassoulet glacé à partager ou pas 1,3,6,11,	12€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le gros macaron framboise, ganache montée aux bourgeons de sapin 1,3,6,7,11	12€
Le demi ananas pain de sucre gratin au miel de ronces 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