

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€
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 grosses asperges blanches en mimosa	1,3,6,9,11,14	20€
Les asperges vertes rôties aux langoustines	1,2,4,5,6,8,11,	27€

Nos plats

Le croustillant d'agneau en panure de poireaux et serrano, crème d'ail	1,5,8,10,11	29€
Le magret de canard à l'orange	1,5,8,11	28€
Le marbré de filet de bœuf « Aubrac » au foie gras	1,5,6,8,11	35€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le dos de St-Pierre au beurre blanc	1,2,4,6,11	27€
La cote de veau fermière aux morilles	1,6,6,11	35€

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 racherin revisité, fraise et basilic	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