

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 mélanosporum	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 poulet fermier de chez goguet, ragout de champignons des bois	1,6,6,11	25€
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