

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€
Le tzatziki de concombres, vitelottes, tapenade et anguille fumé 1,2,4,5,6,8,11,	25€

Nos plats

Le croustillant d'agneau en panure d'ail des ours, crème d'ail 1,5,8,10,11	29€
Le marbré de filet de bœuf « Aubrac » au foie gras 1,5,6,8,11	35€
La grosse daurade sébaste rôtie et découpée devant vous (7€ les 100grs)	
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary 1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Les filets de rougets, caviar d'aubergines, tapenade et artichauts poivrade 1,2,4,6,11	27€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de 3 fromages	12€
Les abricots rôtis au romarin, son sorbet 1,3,6,11	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le gratin de miel d'acacias de Vayssac aux framboises 1,3,6,7,11	12€
Le racherin fraise et basilic 1,3,6,11,1	12€
L'omelette Norvégienne flambée au rhum 1,3,6,7,11	10€

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande