

Carte

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

Nos entrées

La rosace de melon et magret séché 11,7	22€
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 tartare de betteraves et framboise, mousse de fêta et anguille fumé 1,2,4,5,6,8,11,	25€
Les escalopes de foie gras en panure de spéculos, noix de pékan miel et gingembre 1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€

Nos plats

Le magret de canard à l'orange 1,5,8,10,11	29€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras et truffe de la St-Jean 1,5,6,8,11	38€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary 1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le confit de canard 1,5,8,10,11	22€
Le croustillant de pieds de cochon aux champignons 1,5,8,9,11	23€
Le filet de St-Pierre en croute d'ail des ours, beurre blanc 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 rôti 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 vacherin 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