

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 féta	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€
La belle cote de veau fermière, ail et persil	1,11,6	45€
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