

Carte

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

Nos entrées

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 betterave et framboise mousse de fêta	1,2,4,5,6,8,11,	24€
Les escalopes de foie de canards gras, miel et gingembre	1,5,6,8,7,9,10,11,14,	26€

Nos plats

Le croustillant d'agneau en serrano, crème d'ail	1,5,8,10,11	27€
Le marbré de filet de bœuf au foie	1,5,6,8,11	38€
Le cassoulet mijoté comme à Castelnaudary	1,8, (comptez 40 min d'attente)	26€
Le canard à l'orange	1,6,11,	25€
Le filet de St-Pierre au beurre blanc	1,2,4,6,11	32€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

L'assiette de 3 fromages		12€
Le plateau de fromages (la portion)		15€
Les abricots rôti au romarin, glace vanille	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