

LES ENTRÉES

Velouté de champignons, œuf poché, espuma de Cantal 19,00€

Tous nos œufs proviennent du GAEC des vaches à plumes 19320 Saint Martin la Meanne

Risotto, magret de canard fumé par nos soins,
saucisse de Toulouse, tuile de Cantal 21,00€

Tarte fine de Saint-jacques, fondue d'épinards,
crème de carottes 23,00€

Rillettes de saumon fumé par nos soins,
sauce au poivre vert 20,00€

Terrine de foie gras et pintadeau, chutney de betteraves 22,00€

Foie gras provenant de la ferme de Calebrousse - Sébastien Reveiller - 19430 Goulles

Nous vous remercions de nous le préciser au moment de la prise de commande.

LES PLATS

Pot au feu de canard aux légumes oubliés 26,00€

Blanquette de ris de veau et foies de volaille 28,00€

Poularde, sauce forestière 29,00€
provenant des Volailles d'Alice 15250 Ayrens

Tournedos Rossini, frites maison 30,00€

Aile de raie aux câpres 25,00€

Truite meunière 27,00€
provenant de la pisciculture la Fialicie 19120 Altiliac

Suggestion :

Tagliatelles à la saucisse de Toulouse façon Carbonara 24,00€

*Chers clients, si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires
Nous vous remercions de nous le préciser au moment de la prise de commande.*

LES FROMAGES

Chariot de fromages affinés 9,00€

Samossas de Bleu d'Auvergne, caramel au beurre salé,
petite salade verte et pignons de pin 7,00€

LES DESSERTS

Crêpe flambée à l'orange, flambage en salle 9,00€

Baba au Rhum, raisins caramélisés, chantilly 9,00€

Tarte au chocolat blanc et Kiwi 9,00€

Tiramisu mangue et speculoos 9,00€

Mi-cuit au chocolat, poire pochée, glace pistache 9,00€

Café gourmand 12,00€

*Chers clients, si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires
Nous vous remercions de nous le préciser au moment de la prise de commande.*

