

**Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...**

**Vins d'amis et passionnés...**

**Depuis 2004, nous partageons avec vous l'amour de notre métier.**

# ***Entrées***

---

- **Coquillages et escargots petit gris.** . / 20 €  
**Jus de palourde réduit et pancetta grillée** 1/2 part. / 12 €  
*Sea shields and petits gris snails pan fried with herbs and crispy bacon*
  
- **Aumônière de volaille et langoustines** . / 18 €  
**Bouillon de poule embeurré** 1/2 part . / 12 €  
*Poultry mousse and lobster, chicken stock reduce*
  
- **Foie gras mi cuit laqué à l'armagnac** . / 22 €  
**Boudin aux pommes, Arlette caramélisée** 1/2 part . / 14 €  
*Foie Gras terrine with Armagnac, black sausage and apple*
  
- **Pavé de morue gratiné,** . / 18 €  
**Raviole d'aubergine et espuma de poivron** 1/2 part . / 12 €  
*Baked Stock fish, eggplant ravioli and red pepper mousse*

*Les "1/2 parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

- **Risotto aux champignons,** . / 22 €  
**Beignets de légumes aux herbes** 1/2 part . / 14 €  
*vegetarian risotto, deep fried vegetables with herbs.*
  
- **Le turbot en filet,** . / 30 €  
**betteraves blanche et pousse d'épinard** 1/2 part . / 18 €  
*turbot fish filet, beets roots and baby spinach*
  
- **Tian de veau confit à la provençale,** . / 28 €  
*veal shoulder stew (8 hours) and Provençal vegetables gratin* 1/2 part . / 16 €
  
- **Tournedos Rossini, Fricassée de pomme de terre** . / 29 €  
**au bon lard**  
*Beef filet Rossini with foie gras, fried potatoes with bacon*
  
- **Un vrai cassoulet :** . / 26 €  
**½ Confit + double saucisses** (couenne et Toulouse)  
*Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork*

*\* Les "½ parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

# ***Desserts***

---

10€

- **Assiette de Laguiole Fermier**  
*Cheese plate*
- **Déclinaison de pêche, ganache ivoire et sorbet**  
*Peach declination with white chocolate ganache and sorbet*
- **Entremet chocolat au lait et citron vert**  
*Milk chocolate mousse and lime, almond biscuit*
- **Le baba au rhum, chantilly mascarpone et fruits de saison**  
*Rhum Sponge cake, mascarpone cream and seasons fruits*
- **Paris Brest au praliné craquant.**  
*Puff pastry and almond Chantilly*
- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**  
**Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.**  
*Minute made waffle, ice cream and choice of topping*
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**  
*Green lemon ice cream, vodka soft cream*

# **Notre menu**

---

... 45 €

---

**Rumônière de volaille et langoustines**

**Bouillon de poule embeurré**

*Poultry mousse and lobster, chicken stock reduce*

*Ou*

**Pavé de morue gratiné,**

**Raviole d'aubergine et espuma de poivron**

*Baked Stock fish, eggplant ravioli and red pepper mousse*

---

**Cocotte de filet mignon de porc de coche,**

**Jardinière de légumes**

*Local pig filet, mixed vegetables in broth*

*Ou*

**Cassole de poissons et crustacé,**

**pomme de terre safranée et cebette**

*fishs and lobster parillada, Safran's potatoes and spring onions*

---

**Dessert au choix à la carte**

*Choice of dessert*

**Menu enfant/child menu 16 € :**

*Terrine de canard, viande/poisson risotto, gaufre au sucre/ glace .*