

**Notre carte évolue en
permanence,**

**Il peut arriver que certain plats ne
restent que quelques jours à la
carte.**

**Notre carte internet n'est donc
pas toujours à jour**

Merci de votre compréhension.

Entrées

- **Cassole de palourdes et couteaux au pistou,** ...18 €
clams and knife shell sauté, pesto (basil) sauce 1/2 part ...10 €

- **Carpaccio de morue citroné,** ...18 €
poivrons au four et aubergines grillées 1/2 part ...10 €
Bacalao (stockfish) carpaccio in lemon dressing, eggplant and peperoni grilled

- **Foie gras de canard poêlé, butternuts confits.** ...22 €
Bisque de langoustine 1/2 part ...13 €
Pan fried foie gras, confit butternuts and lobster soup

- **Escargots à l'anis, velouté de céleri.** ... 20 €
Fleurons au beurre 1/2 part ...10 €
Snails in garlic- anis sauce butter, celery roots cream

- **Terrine de lapin aux herbes,** ... 16 €
gellée de cognac et betteraves en vinaigrette 1/2 part ...9 €
homemade rabbit terrine with cognac. Beets salad

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

- **2 cailles farcies, fricassée de cèpes** ... 28 €
2 quails stuff, porcini mushrooms fricassee ½ part 16 €

- **Belle dorade royale entière (fileté sur demande)** ... 28 €
Legumes de saisons et citron au four ½ part 16 €
Sea bream (whole or filets), season's vegetables and lemon

- **Epaule d'agneau rôtie, farcous à la sauge et blettes** ... 26 €
Lamb shoulder grilled, chard and sage fritters

- **Tournedos Rossini, pommes de terre Ratte au bon lard** ...28 €
Beef tournedos Rossini, fried fingerling potatoes with onions and bacon

- **Pense de veau et pied de porc aux tomates du jardin,** ...22 €
Pommes vapeurs ½ part 15 €
Veal trip and pig feet in tomato sauce. Steam potatoes

- **Un vrai cassoulet ;**
¾ Confit + double saucisses (couenne et Toulouse) ! ...26 €
Home-style Cassoulet, local traditionnal 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

8€

- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**
Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.
Minute made waffle, ice cream and choice of topping
- **Gaspacho de pêches de vigne, caramel d'ibiscus et blanc d'œuf poché.**
Peach gazpacho, hibiscus caramel and steam white eggs
- **Comme un tiramisu ; à la châtaigne...**
Chestnuts tiramisu and espuma sauce.
- **Tatin de figues à la cannelle, sorbet citron vert.**
Fig tatin pie, green lemon sorbet.
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**
Green lemon ice cream, vodka soft cream
- **Paris Brest au praliné craquant.**
Puff pastry and almond chantilly

Notre menu

... 40 €

**Terrine de lapin aux herbes,
Gellée de cognac et betteraves en vinaigrette**

homemade rabbit terrine with cognac. Beets salad

Ou

**Filets de maquereaux au vin blanc, ricotta, haddock et
sablé tomaté.**

Mackerel marinated, ricotta, haddock and tomatoes sablés

Epaule d'agneau rôtie, farcous à la sauge et blettes

Lamb shoulder grilled, chard and sage fritters

Ou

***Filet de bar et risotto à l'encre,
croquettes de mozzarella fumé***

sea-bass filet, ink risotto and smoked mozzarella croquette

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert

Accord mets et vins : 3 verres /15€