

Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...

Vins d'amis et passionnés...

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

Entrées

- **Foie gras de canard poêlé,** . / 22 €
Asperges verte gratiné et Pecorino truffé 1/2 part. / 14 €
Pan fried foie gras, green asparagus and pecorino cheese

- **Pithiviers de ris de veau et morilles** . / 24 €
veal sweetbreads and morels pie 1/2 part . / 14 €

- **8 belles langoustines au court bouillon.** . / 22 €
Servies tièdes, avec un aïoli maison 1/2 part. / 12 €
Norway lobster simply cooked in vegetable stock, garlic mayonnaise

- **Pied de cochon et pomme de terre gratiné** . / 16 €
Potatoes and pigs feets gratin in meat sauce 1/2 part . / 9 €

- **Sashimi de Thon mariné,** . / 18 €
Taboulé de petit épeautre aux agrumes 1/2 part . / 10 €
Marinated tuna sashimi, spelled taboulé salad. citrus dressing

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

- **Pigeonneau rôti, gnocchis maison poêlés.** . / 35 €
Squab pigeon, homemade gnocchi pan fried

- **Pavé de flétan blanc,** . / 28 €
Asperges verte et cœur de poireaux 1/2 part . / 16 €
halibut filet , asparagus, leeks and beurre blanc

- **Poitrine de porc de montagne fondante.** . / 28 €
Fricassée de pleurotes 1/2 part . / 16 €
Pigs belly and herbal crumble, girolles mushrooms

- **Tournedos Rossini, pommes rattes au bon lard** . / 29 €
Beef filet Rossini with foie gras, fried fingerling 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€

- **Le Plateau de Fromage**
Cheese plate
- **Notre tatin de pommes à la cannelle**
Homemade tart Tatin with caramelized apple
- **Finger chocolat au lait, fruit de la passion et noisette**
Milk chocolat mousse, passion fruit and nuts
- **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 €

**Asperges vertes à l'anglaise et en crémeux.
Copeaux de bœuf séché, pecorino et noisettes**

Green asparagus, beef prosciutto and pecorino cheese

Ou

**Sashimi de Thon mariné,
Taboulé de petit épeautre aux agrumes**

Marinated tuna sashimi, spelled taboulé salad. citrus dressing

**"Alouette" provençale de veau aux herbes,
Pomme ana, carotte fane et jus corsé**

veal meat ball Provençal style, potatoes wafer and carrot

Ou

***Cabillaud en croute de pomme de terre,
Risotto de cèleri et beurre blanc***

Cod fish in potatoes crust, celery roots risotto

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert