

Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...

Vins d'amis et passionnés...

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

Entrées

- **Mousseline de Patidou (courge),** ./ 18 €
escargots en persillade et pancetta 1/2 part./ 12 €
Patidou zucchini purée, snails pan fried with herbs and crispy bacon

- **Rumônière 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 ./ 15 €
Foie Gras terrine with Armagnac, black sausage and apple

- **Grosses Saint Jacques de plongée,** ./ 25 €
gratinées en aïoli. Effeillé de champignons. 1/2 part ./ 16 €
Stuff sea scalopps with mushrooms, in garlic sauce.

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

- **Palombe de chasse, fricassées de girolles** . / 30 €
Wild pigeon roasted, girolles mushrooms 1/2 part. / 18 €

- **Risotto aux champignons,** . / 22 €
Beignets de légumes aux herbes 1/2 part. / 14 €
vegetarian risotto, deep fried vegetables with herbs.

- **La Rascasse en filet,** . / 30 €
girolles et aubergine marinée. 1/2 part. / 17 €
Scorpion fish filet, wild girolles mushrooms

- **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 plats du menu peuvent être choisis à la carte ...

** 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 coing, ganache ivoire et sorbet**
Quince declination with white chocolate ganache and sorbet

- **Lingot marron et poire, sorbet**
Chestnut mousse with pear, chocolat biscuit and sorbet

- **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

**Grosse Saint Jacques de plongé,
Gratinée en aïoli et champignons.**

Stuff sea scallops with mushrooms, in garlic sauce.

**Cocotte de filet mignon de porc de cochon,
Jardinière de légumes**

Local pig filet, mixed vegetables in broth

Ou

**Cassole de poissons et crustacé,
pomme de terre safranée et ciboulette**

fishes 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.