

# La Carte

## entrées

foie gras de canard mi cuit, pommes au Floc de Gascogne	12 €
les six huîtres Fines de Claire n°3	14 €
saumon fumé par nos soins	10 €
tartare de bar au gingembre, crème glacée aux huîtres	14 €
hareng mariné, pommes à l'huile à ma façon	10 €
marinade de saumon au citron vert et gingembre	10 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	14 €

## plats

cassoulet au confit de canard	21 €
magret de canard, sauce miel épices	21 €
ris de veau braisé au Floc, macaroni et champignons	30 €
pièce de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	18 €
pigeon du Mont Royal, foie gras poêlé et sa sauce salmis	28 €
sole à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	30 €
filet de bar, seiches, petits légumes, citron ail et huile d'olive	28 €
filet de turbot, risotto et truffe noire, sauce vin blanc	30 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	22 €

## desserts

moelleux au chocolat, sorbet à l'orange sanguine	8 €
assiette de trois sorbets	8 €
baba au rhum ambré, fruits frais	8 €
pavlova aux fruits exotiques	8 €
verger champenois	8 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	8 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	8 €

prix nets - service compris