

La Carte

entrées

foie gras de canard mi cuit, pommes au Floc de Gascogne	12 €
tartare d'huîtres, pommes de terre vitelotte et glace à l'huître	14 €
macaronade à la truffe d'été et au parmesan, roquette	12 €
saumon gravelax, betterave et petits pois au wasabi	10 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	14 €
carpaccio de poulpe, amandes, piquillos et jambon	12 €

plats

cassoulet au confit de canard	21 €
pintade fermière de Giroussens farcie et rôtie, jus de viande	21 €
ris de veau braisé au Floc, macaronis et champignons	30 €
onglet de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	19 €
pigeon du Mont Royal en deux cuissons, melon, boudin et cébettes, jus anisé	28 €
sole à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	30 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	22 €
filet de turbot, risotto à la truffe d'été et sauce vin blanc	30 €
filet de bar, ragoût de fèves au lait d'amande mentholé	28 €

desserts

moelleux au chocolat, sorbet à l'orange sanguine	8 €
assiette de trois sorbets	8 €
baba au rhum ambré, fruits frais	8 €
croustillant de fruits rouges, sorbet framboise/violette	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