

La Carte

entrées

foie gras de canard, pommes au Floc et brioche parisienne	14 €
huîtres en gelée de pomme granny smith et fenouil, nori	15 €
Saint-Jacques snackées, artichaut et jus de viande au foie gras	14 €
saumon fumé maison, gaufre à l'aneth et crème citronnée	14 €
tataki de boeuf, chutney passion/ananas, shimiji et sauce soja	12 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	15 €
fricassée de poulpe et soubressade façon galicienne, espuma de pommes de terre	15 €

plats

cassoulet au confit de canard	22 €
rouelle de veau farcie, riz nero et sauce blanquette à la truffe	24 €
ris de veau braisé au Floc, macaronis et champignons	32 €
onglet de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	22 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras de canard poêlé, mangue, boudin, jus au poivre et citron vert	29 €
french burger au boudin, foie gras et truffe, crème philadelphia à la truffe, frites et salade	27 €
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	25 €
filet de turbot, risotto aux champignons et sauce vin blanc	30 €
filet de sandre, endives caramélisées à l'orange, échalote confite au balsamique et beurre noisette	29 €

desserts

moelleux au chocolat, sorbet à l'orange sanguine	9 €
assiette de trois sorbets	9 €
baba au rhum ambré, fruits frais	9 €
dessert de saison du pâtissier "Maxime" de Labastide St Pierre	9 €
soufflé chaud au Grand Marnier	9 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	9 €