

# La Carte

## entrées

foie gras de canard, pommes au Floc et brioche parisienne	15 €
six huîtres n° 3 fines de Claire	15 €
terrines tout canard (foie gras, gésiers et confit), vinaigrette haricot vert/échalote	14 €
œuf parfait, piperade et son jus, copeaux de jambon	12 €
saumon fumé maison, gaufre à l'aneth et crème citronnée	14 €
tataki de thon, condiment passion/ananas, shimiji, sauce soja	14 €
ravioles de gambas, sauce aux crustacés	15 €
plat végétarien selon légumes du moment...en entrée	12 €

## plats

cassoulet au confit de canard	22 €
poulet fermier de Sérignac désossée, farci et rôti macaronis à la truffe d'été	23 €
ris de veau braisé au Floc, macaronis et champignons	34 €
onglet de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	22 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras de canard poêlé, melon, boudin et jus anisé	29 €
bun'n-roll façon burger au boudin, foie gras poêlé, crème philadelphia à la truffe d'été, 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 bar grillé, légumes de saison et vinaigrette de champignons	29 €
plat végétarien selon légumes du moment...en plat	18 €

## desserts

moelleux au chocolat, sorbet à l'orange sanguine	9 €
assiette de trois sorbets	9 €
baba au rhum ambré, fruits frais	9 €
entremet du pâtissier "Maxime" à Labastide St-Pierre	9 €
pavlova aux fruits de saison, sorbet citron et coulis à la mangue	9 €
croustillant de fruits rouges, mousseline et glace verveine	9 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	9 €