

La Carte

entrées

foie gras de canard, pommes au Floc de Gascogne	15 €
six huîtres n° 3 fines de Claire Marennes Oléron	15 €
terrines tout canard (foie gras, gésiers et confit), vinaigrette haricot vert/échalote	14 €
poêlée de seiches, jambon et piquillos	12 €
saumon fumé maison, gaufre à l'aneth et crème citronnée	14 €
ravioles de gambas, sauce aux crustacés	15 €
saumon gravelax, crème à l'aneth	14 €
côté veggie - macaronade à la truffe d'été, roquette	12 €

plats

cassoulet au confit de canard	23 €
joues de porc de la Maison Garcia braisées, légumes printaniers et bouillon 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	23 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras de canard poêlé, melon, boudin et jus anisé	29 €
côte de veau rôtie, pommes grenailles, champignons et jus de veau	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	25 €
filet de turbot, risotto nero aux champignons et sauce vin blanc	30 €
filet de maigre grillé, asperges vertes et vinaigrette de champignons	29 €
pavé de thon snacké, piperade et son jus	27 €

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 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
croustillant de fraises de Reyniès, mousseline et glace verveine	9 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	9 €