

# La Carte

## entrées

foie gras de canard, pommes au Floc de Gascogne	18 €
six huîtres n° 3 fines de Claire Marennes Oléron	16 €
terrines tout canard (foie gras, gésiers et confit), vinaigrette haricot vert/échalote	14 €
tataki de thon, purée d'avocat, petit pois au wasabi et sauce soja	14 €
noix de Saint-Jacques snackées, topinambours à la truffe d'été et cresson	18 €
ravioles de gambas, sauce aux crustacés	15 €
saumon fumé par nos soins, gaufre à la crème d'aneth	15 €
côté veggie - macaronade à la truffe d'été, roquette	12 €

## plats

cassoulet au confit de canard	24 €
pressé de "bœuf mode", purée de topinambour et sauce lie-de-vin	23 €
ris de veau braisé au Floc, macaronis et champignons	35 €
onglet de bœuf grillé, pommes frites, sauce à l'échalote confite	24 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras de canard poêlé, légumes grillés, boudin	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	32 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	26 €
filet de turbot grillé, haricots Helda et vinaigrette de champignons	30 €
filet de maigre grillé, risotto d'épeautre et sauce aux morilles	29 €
poissons en bouillabaisse, pommes grenailles (selon arrivage lotte, daurade sébaste, bar et moules)	27 €

## desserts

moelleux au chocolat, sorbet à l'orange sanguine	9 €
assiette de trois sorbets	9 €
baba au rhum ambré, fruits frais	9 €
tartelette au chocolat, caramel, praliné et noisettes torréfiées	9 €
entremet du pâtissier "Maxime" à Labastide St-Pierre	9 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
pavlova aux fruits de saison, coulis mangue	9 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	10 €