

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 magret de canard, wakamé et betterave aigre-douce	14 €
poulpe à la galicienne	18 €
ravioles de gambas, sauce aux crustacés	15 €
saumon fumé par nos soins, gaufre à la crème d'aneth	15 €
assiette végétarienne - nous consulter	12 €

plats

cassoulet au confit de canard	24 €
suprême de volaille "label rouge" rôti, polenta crémeuse et tomates confites, jus à l'estragon	23 €
ris de veau braisé au Floc de Gascogne, macaronis et champignons	35 €
onglet de bœuf grillé, pommes frites et sauce à l'échalote confite	24 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras de canard poêlé, melon, légumes grillés, boudin et jus à la réglisse	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, asperges et vinaigrette de champignons	30 €
filet de bar grillé, gargouillou de légumes et sauce vin blanc à la truffe d'été	29 €
poissons en bouillabaisse, pommes vapeur (selon arrivage lotte, daurade sébaste, bar et moules)	27 €

desserts

moelleux au chocolat, glace caramel au sel de Guérande	9 €
assiette de trois sorbets	9 €
baba au rhum ambré, fruits frais	9 €
canelés, glace vanille et sauce chocolat tiède	9 €
entremet du pâtissier "Maxime" à Labastide St-Pierre	9 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
croustillant de fraises de Reyniès, ganache au chocolat blanc et sorbet fraise	9 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	10 €