

La Carte

entrées

foie gras de canard, pommes au Floc de Gascogne	18 €
six huîtres n° 3 fines de Claire Marennes Oléron	16 €
bouillon dashi, effiloché de confit de canard et wakamé	14 €
noix de Saint-Jacques dans sa coquille, brunoise d'artichauts poêlés et foie gras de canard	18 €
gravelax de saumon à l'aneth, purée d'avocat et enoki	15 €
ravioles de gambas, sauce aux crustacés	15 €
saumon fumé par nos soins, gaufre et crème légère	15 €
assiette végétarienne - nous consulter	12 €

plats

cassoulet au confit de canard	24 €
magret de canard entier grillé, purée de légumes, panisses et sa sauce miel/épices	28 €
ris de veau braisé au Floc de Gascogne, macaronis et champignons	35 €
onglet de bœuf grillé, pommes frites et sauce à l'échalote confite	25 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras, boudin grillé, mangue rôtie au paprika, jus au citron vert/gingembre/poivre vert	30 €
côte de veau rôtie, pommes grenailles, champignons et sa sauce aux morilles	29 €
sole à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	33 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	26 €
filet de flétan grillé, légumes de saison et vinaigrette de champignons	30 €
filet de bar grillé, risotto nero et sa sauce vin blanc	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 sa sauce au chocolat tiède	9 €
entremet du pâtissier "Maxime" à Labastide St-Pierre	9 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
brioche perdue, glace vanille et caramel	9 €
assiette de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	10 €

prix nets - service compris