

# La Carte

## entrées

foie gras de canard, pommes fondantes au Floc de Gascogne	18 €
six huîtres n° 3 spéciales de Marennes Oléron	18 €
terrine tout canard (gésiers, confit et foie gras), haricots verts	16 €
noix de Saint-Jacques en coquille, brunoise d'artichaut poêlé et foie gras de canard	18 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	18 €
saumon fumé maison, gaufre et crème légère	15 €
assiette végétarienne - nous consulter	

## plats

cassoulet traditionnel au confit de canard	26 €
magret de canard entier grillé, purée fine de légumes, panisses et sauce miel/épices	28 €
ris de veau braisé au Floc de Gascogne, macaronis et champignons	36 €
onglet de bœuf grillé, pommes frites et sauce à l'échalote confite	26 €
demi pigeon du Mont Royal en deux cuissons, foie gras, boudin grillé, mangue rôtie au paprika et jus au citron vert/gingembre/poivre vert	30 €
côte de veau rôtie, pommes grenailles, champignons et sauce aux morilles	30 €
sole à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	38 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	26 €
filet de turbot grillé, légumes de saison et vinaigrette de champignons	30 €
filet de bar grillé, risotto nero crémeux et sauce vin blanc	29 €
notre bouillabaisse, pommes vapeur (selon arrivage lotte, daurade sébaste, bar et moules)	27 €

## desserts

moelleux au chocolat, glace caramel au sel de Guérande	9 €
trilogie de sorbets	9 €
baba au rhum ambré, fruits frais	9 €
pavlova aux agrumes	9 €
omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	9 €
brioche perdue, glace vanille et caramel	9 €
selection de trois fromages du fromager Max Sena de Fronton	10 €

prix nets - service compris