

Les Entrées / Starters

St Jacques juste saisies au thym et son caviar d'aubergine tiède.....	15.80 €
Scallops with thyme and aubergine caviar	
Duo œuf cocotte à la truffe blanche d'été avec ses mouillettes de pain müesli et escalope de foie gras poêlée.....	16.20 €
Duet of white truffle and egg, fried foie gras	
Soupe glacée à l'anis, billes de melon et de courgette	10.20 €
Frozen soup flavoured with anise, melon and courgette	

La Mer / Fish

Dos de cabillaud poêlé, légumes estivaux et bouillon de crustacés.....	21.80 €
Cod fish, summer vegetables and shellfish broth	
Pavé de saumon Label rouge et sa poêlée d'artichauts aux fèves.....	18.90 €
Red Label salmon fillet with artichoke and small fava bean	

La Terre / Meat

Carré d'agneau du Quercy et pommes confites au safran.....	22.80 €
Rack of lamb, crystallized apples with saffron	
L'incontournable filet de bœuf de l'Aubrac grillé (230g) et sa purée à l'huile d'olive	26.30 €
Aubrac grilled beef fillet with mashed potatoes	
Suprême de poulet fermier du Gers et ses petits légumes	17.90 €
Chicken breast with vegetables	

Le Coin Nature / Vegetarian Corner

Samoussa de Légumes confits.....	13.80 €
Crystallized vegetables samoussa	

Les Desserts / Desserts

Trilogie de fromages du maître affineur Xavier	8.50 €
Trilogy of cheeses	
Moelleux de chocolat Valrhona cœur coulant	8.20 €
Valrhona Chocolate cake	
Ananas Victoria flambé au Rhum et sa boule de sorbet	7.90 €
Victoria pineapple flambéed in Rhum with sorbet	
Poêlée d'abricots caramélisés à la lavande et sa crème végétale émulsionnée.....	7.50 €
Fried apricots with lavender, vegetable cream	
Demandez notre carte des glaces	
Ask for our ice cream menu	

Menu Sud Ouest !

33.50 €

Tartare au couteau de bœuf de l'Aubrac relevé aux condiments 14.90 €
Beef tartar flavoured with condiments

Ou /Or

Foie gras poêlé et sa grappe de raisins caramélisés au Porto 15.90 €
Fried foie gras and crystallised grapes in Porto

~~~~~  
Véritable Cassoulet Toulousain ..... 18.00 €  
Home-made Cassoulet

Ou/Or

Magret de canard grillé et abricots caramélisés ..... 19.80 €  
Grilled duck fillet with crystallised apricots

~~~~~  
Coupe glacée, 3 boules de votre choix 7.50 €
Ice cream, 3 scoops of your choice

Ou/Or

Pomme caramélisée en croûte de noix et glace vanille 7.20 €
Crystallised apple with nut and vanilla ice cream

Les plats inscrits en vert conviennent aux personnes végétariennes
The dishes written in green can be chosen by vegetarian people.

Taxes & Service compris – Taxes included