

## **LES ENTREES:**

Suggestion du jour 10,00€

Salade de couteaux et palourdes persillés, raidis à la plancha 14,50€

Croustille de brie, concassée d'olives, jambon de magret fumé, pignons et pomme granny 14,00€

Tartare d'avocat et queues de crevettes, chantilly au wasabi 13,50€

Saumon gravelax à l'aneth, blinis au maïs, crémeux d'avocat et émulsion de betterave 17,50€

Carpaccio de daurade, vinaigrette d'agrumes et tuile de pain au parmesan 16,00€

Foie gras de canard mi-cuit, cake aux olives et confiture de cerises 19,50€

## **LES PLATS:**

Suggestion du jour 13,50€

Risotto « carnaroli » légumes de saison et pistou de basilic (végétarien) 14,50€

Filet de Daurade royale planché, escalivade de légumes et vinaigre balsamique blanc 16,00€

Tournedos de lieu jaune et lard fumé rôti au beurre d'estragon, courgette et tomate 18,00€

Noix de Saint -Jacques snackées, risotto aux asperges et chorizo 27,00€

Magret de canard planché, réduction de vin rouge et cerises, garniture du moment 17,00€

Rognons de veau poêlé, moutarde à l'ancienne et girolles 19,50€

Pavé de filet de bœuf de l'Aubrac rôti, sauce au poivre de Sichuan et pommes frites 29,50€

Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade de saison 20,0€

## **LES DESSERTS:**

Dessert du jour 6,50€

Crèmes glacées et sorbets aux choix 6,50€

Assiette de fromages de la maison Marzac 9,00€

Tarte au citron à notre façon: sablé pralin, crème citron meringuée et sorbet citron limoncello 8,50€

Pavlova aux fraises, crème au mascarpone et citron vert 8,50€

Tartare de fruits exotique, sorbet passion et espuma pina colada 8,50€

Macarons framboise et chocolat 8,50€

Café ou thé gourmand 9,50€

## **MENU DU CENTRE 30,00€**

- Salade de couteaux et palourdes persillées, raidis à la plancha
- Croustille de brie, concassée d'olives, jambon de magret fumé, pignons et pomme granny
- Tartare d'avocat et queues de crevettes, chantilly au wasabi

\*\*\*\*\*

- Risotto « carnaroli » légumes de saison et pistou de basilic (végétarien)
- Filet de Daurade royale planché, escalivade de légumes et vinaigre balsamique blanc
- Magret de canard planché, réduction de vin rouge et cerises, garniture du moment
- Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc, sup 3.50€)

\*\*\*\*\*

- Crème glacée au choix
- Tarte au citron à notre façon: sablé pralin, crème citron meringuée et sorbet citron limoncello
- Pavlova aux fraises, crème au mascarpone et citron vert

## **MENU DU JOUR**

Entrée + plat + dessert 23,00€

Entrée + plat 20,00€

Plat + dessert 18,50€

(servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

Sauf jours fériés

Voir ardoise

## **MENU CASSOULET 26,00€**

Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc)

Et sa salade de saison

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## **Menu enfant 12,00€**

Magret de canard ou escalope de saumon accompagnés de légumes du moment

\*\*\*\*\*

Crème glacée ou dessert du jour

## **Cassoulet Maison en terrine à emporter**

1 part 15€    2 parts 29€    3 parts 42€    4 parts 54€

Consigne de la terrine (incluse dans le prix de vente). Consigne restituée si la terrine nous est retournée

Pour T 1 :3,50€ , T2 :4€ ; T3 : 5€ ; T4 : 5,50€