

Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...

Vins d'amis et passionnés...

Depuis 2004, nous partageons avec vous l'amour de notre métier.

Entrées

- **Soupe de truffe et ris d'agneau en montgolfière.** . / 22€
Porto et crème, le tout cuit à l'étouffée 1/2 part. / 12€
Lamb sweet breads and black truffle in puff pastry

- **Foie gras poêlé, pommes-poires caramélisés** . / 22€
Foie gras pan fried, apples and pears tatin 1/2 part . / 14€

- **Noix de Saint Jacques et raviole de foie gras.** . / 20€
Bouillon de poule relevé 1/2 part. / 12€
Foie gras raviolis, sea scalopps and chicken stock

- **Beurre de truffe et œuf parfait.** . / 22€
Chips de lard 1/2 part . / 15€
Black truffle soup, Half-cooked eggs. Crispy bacon

Les "1/2 parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.

- **Carré d'agneau.** . / 30 €
Fricassée de pomme de terre ratte 1/2 part. / 16 €
Rack of lamb, baby potatoes, meet sauce.

- **Poisson du moment et bisque de langoustine** . / 28 €
Risotto au vieux Parmesan 1/2 part. / 16 €
Fish of the moment, risotto with Parmigiano Reggiano

- **Grosse raviole de langoustine, shitaké et noisette** . / 30 €
Lobster ravioli with shitake, hazelnuts and herbs 1/2 part. / 18 €

- **Tournedos Rossini, fricassée de pomme de terre au bon lard** . / 29 €
Beef filet Rossini with foie gras, baby potatoes with bacon

- **Un vrai cassoulet :** . / 26 €
🍷 Confit + double saucisses (couenne et Toulouse)
Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork

Le plat du menu peut être choisis à la carte ...

** Les "1/2 parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

Desserts

10€

- **Notre plateau de fromage**
Cheese selection
- **"Namélaka" vanille : ganache chocolat blanc, pomme granny smith et crumble noisette**
"Namelaka" vanilla, white chocolate cream, apple and hazelnut crumble
- **Crémeux chocolat au lait et citron vert, croquant de cacahuètes caramélisées.**
Milk chocolat and lime mouss with caramelized peanuts.
- **Le baba au rhum, chantilly mascarpone et fruits de saison**
Rhum Sponge cake, mascarpone cream and seasonal fruits
- **Paris Brest au praliné craquant.**
Puff pastry and almond Chantilly
- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**
Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.
Minute made waffle, ice cream and choice of topping
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**
Green lemon ice cream, vodka soft cream

Notre menu

4 services ... 50 €

Beurre de truffe et œuf parfait.

Chips de lard Colonnata

Black truffle soup, Half-cooked eggs. Crispy bacon

Noix de Saint Jacques et raviole de foie gras

Bouillon de poule relevé

Foie gras raviolis, sea scallops and chicken stock

Poitrine de veau fondante.

Chou farci et échalote confite

veal belly, stuffed cabbage and shallot

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert

Menu enfant/child menu 16 € :

Terrine de canard, viande/poisson pomme de terre, gaufre au sucre/ glace.

Menu truffe

4 services ... 70 €

Soupe de truffe et ris d'agneau en montgolfière.

Lamb sweet breads and black truffle in puff pastry.

Noix de Saint Jacques et bisque de langoustine.

Risotto à la truffe.

Sea scallops, risotto with black truffle.

Le Pigeon et la truffe...

Fricassée de pomme de terre ratte.

Pigeon and black truffle, baby potatoes, meet sauce.

Dessert au choix à la carte.

Choice of dessert.