

# Carte

## Entrées

Foie Gras mi-cuit à l'armagnac	13,50 €
Mozzarella Burrata crémeuse, tomates cerises et huile d'olive à la Truffe	13,00 €
Foie gras poelé, sauce à la figue et pain d'épices <i>supplément 4 euros dans menu Dégustation</i>	17,50 €
Gambas flambées au Pastis	13,50 €
Tartare de thon mariné façon Thai	13,50 €

## Plats

Filet mignon de porc de l'Aveyron, sauce au miel	19,90 €
Noix de veau, sauce à la moutarde à l'ancienne	19,90 €
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux	19,90 €
Filet de dorade royale, légumes façon ratatouille	19,90 €
Magret de canard, sauce aux agrumes	19,90 €

## Desserts

Profiteroles au chocolat noir, chantilly maison	8,50 €
Pannacotta infusée au thé vert Matcha et son coulis de Framboises	7,50 €
Déclinaison autour du lait, glace au yaourt et confiture de lait	7,90 €
Coupe glacée au Baileys	8,50 €
Plateau de fromages affinés	8,90 €