

Les Entrées / Starters

Rosace de jambon de pays ibérique de chez « Garcia » et son toast de chèvre chaud.....	14.90 €
Garcia's Iberico ham served with a warm goat's cheese toast	
Duo de Saint-Jacques et Langoustines à la provençale, compote de poireaux au lait de soja et coulis de betterave rouge...	15.80 €
Duo of scallops and tiger prawns « à la provençale », stewed leeks and soja milk, beetroot coulis	
La boîte chaude : fromage Mont d'or et son cœur au vin blanc sec servi avec du pain de campagne (2 personnes).....	23.00 €
The hot box: Hot Mont d'or cheese and dry white wine served with country bread (for 2 person)	

La Mer / Fish

Pavé de saumon « Label rouge » et sa poêlée d'artichauts aux fèves.....	18.90 €
Salmon « label rouge » with artichoke and small green beans	
Gigotin de Lotte rôtie au lard fumé et ses petits légumes.....	21.90 €
Roast monkfish wrapped in smoked bacon and served with mixed vegetables	

La Terre / Meat

Selle d'agneau du Quercy façon pot au feu.....	22.80 €
Saddle of lamb from « Quercy » served with steamed vegetables	
Mignon de veau « du Ségala », compotée de châtaigne, jambon fumé et oignons	25.10 €
Veal filet Mignon from Ségala, stewed chestnut, smoked ham and onions	
L'incontournable filet de bœuf « de l'Aubrac » grillé (230g) et sa purée à l'huile d'olive.....	26.30 €
Aubrac grilled beef filet with mashed potatoes	

Le Coin Nature / Vegetarian Courses

Ravioli de légumes bio et son bouillon aux pétales de truffes	14.90 €
Organic vegetables ravioli and truffe broth	

Les Desserts / Desserts

Pomme rôtie au calvados et crème mascarpone à la vanille Bourbon.....	7.90 €
Roast apple flavoured with calavados and mascarpone cream	
Truffes fondantes au Nutella et à la crème de marron, et sa verrine surprise	8.00 €
Melting Nutella and chestnut cream Truffles served with a surprised glass	
Moelleux au chocolat « Valrhona » cœur coulant	8.20 €
Melting heart warm Valrhona chocolate cake	
Trilogie de fromages du maître affineur « Xavier ».....	8.50 €
Trilogy of cheeses	

Menu Sud Ouest!

34.50 €

Gratinée à l'oignon9.20 €
Onion soup, with croutons and gratted cheese

Ou/Or

Duo de foie gras poêlé, mi cuit et sa poire caramélisée aux épices 15.90 €
Duo of pan fried and "mi-cuit" foie gras and a spicy caramelised pear

~~~~~

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

Ou/Or

Magret de canard du sud ouest grillé et sa sauce à l'orange.....19.80 €  
Grilled duck Magret from the south ouest served with an orange sauce

~~~~~

Coupe d'automne aux saveurs de notre région : glace Cognac, pruneaux Armagnac et noix.....7.50 €
Autumn savour : Brandy, Armagnac prune and walnut ice cream, grapes and prunes

Ou/Or

Gâteau basque à la cerise noire avec son petit pot de crème fraîche.....7.90 €
Black cherry cake with a jar of cream

Taxes & Service compris – Taxes included