



Scan me and get  
our menus  
in your language

## À la Carte



### Entrées

Asperges vertes du Gers servies tièdes 19

Oeuf poché

Foie gras de canard mi-cuit 19

compotée de poires au miel

Carpaccio de noix de Saint Jacques 22

et truffe noire

Saumon biologique façon gravelax 19

légumes croquants

Praires et palourdes 16

farcies

#### ENTRÉE SANS GLUTEN

Tartare de dorade Royale à notre façon \* 16

huile d'olive et citron

### Plats

Noix de Saint Jacques juste snakées \* 29

Risotto crémeux au parmesan

Steak de thon à la plancha, tapenade d'olives noires \* 25

wok de légumes

Entrecôte d'angus, sauce au poivre de Séchuan 32

gratin de crozets

Gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron 32

cuisson basse température, jus à l'ail et au thym, haricots verts

#### PLAT SANS GLUTEN

Aiguillettes de bar à la plancha 26

asperges vertes, huile de noisette

#### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au parmesan 29

truffe noire

### Desserts

Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14

café double, avec lait

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13

Fondant chocolat caramel 10

commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012» 8cl 8€

Paris Brest à notre façon 10

crème légère au pralin

Tiramisu crémeux \* 10

limoncello, citron vert

#### DESSERT SANS GLUTEN

Ananas rôti au rhum \* 10

sorbet coco