

# Carte

Tous nos plats sont servis avec des garnitures & sauces selon la saison, les envies des Cheffes ainsi que les arrivages.

#### Entrées

Velouté de Cucurbitacés, cappuccino aux cèpes, crumble de pepins de courge et son oeuf parfait	11,50€
Marbré de volailles au foie gras et Sauternes, Pommes fruits confites au cassis	13,50 €
Tartare de crevettes, avocat, orange et parfum d'Asie	15,00€
Terrine de foie gras aux figues et ses toasts	21,00€

### La Marée

Bourride du Pêcheur, Poissons et crustacés au Safran, pommes vapeur, lègumes de saison et aioli à l'Ail Rose de Lautrec	20,00€
Poisson selon arrivage, cuit au four, riz Pilaf aux Légumes de Saison	24,00€

### **Viandes et Volailles**

Le Filet de Boeuf en Tournedos, crème aux cèpes	25,00 €
Le Magret de Canard entier de l'Aveyron, sauce à l'Orange	23,00€

# Le coin du pâtissier

Velouté et son tartare de fruits frais, sorbet citron givré et son crumble biscuit	8,00€
Gratin de raisins au vin blanc doux de Gaillac et sa glace vanille	9,00€
Moelleux du Patissier chocolaté 72 % et sa boule de glace	10,00€
Profiteroles Mangue et sa sauce Chocolat	9,00€

### **Fromages**

Assiette de fromages et ses accompagnements	9,50 €