

Les entrées chaudes et froides

Le mesclun de homard tiède au foie frais	35€
L'assiette de saumon fumé par nos soins	17€
Les escalopes de foie gras de canard en panure de pain d'épices 22€wa	19€
L'omelette aux truffes tuber mélanosporum de chez Gaillard	33€
Le foie gras de canard cuit en terrine	15€

Les poissons

Le dos de St-Pierre rôti aux langoustines	24€
Les noix de St-Jacques poêlées	25€
Les filets de rougets cuits en tapenade ,tomates séchées et basilic	22€

Les viandes

Le gigotin de pigeonneau du Mt Royal farci au foie frais	28€
Le tournedos de filet de bœuf à notre façon 35€ wa 5,5%	30€
Le croustillant d'agneau au serrano, jus court au basilic	27€
Le magret de canard fourré avec son foie en paupiette	30€
Le véritable cassoulet de Castelnaudary (20 minutes d'attente)	24€

Les desserts (à commander en début de repas)

Le damier aux deux chocolats	6€
La palette d'Ingres (assortiments de glace et sorbets maison)	8€
Le gros macaron 9€ wa 5,5%	8€
Le carpaccio d'ananas macéré au punch sorbet fruits exotiques	7€
Le gratin de miel aux framboises	8€
La trilogie de desserts	8€