

# La carte ...

---

## Entrées

Fèves, pois gourmands et pleurottes en crumble, jambon de pays et parmesan	13,00 €
Terrine de foie gras de canard, déclinaison de rhubarbe	17,00 €
Pressé de crabe et avocat, mayonnaise au safran	13,00 €
Carpaccio de St Jacques - pamplemousse et salade d'herbes aromatiques	14,00 €

---

## Plats

Pièce d'agneau du Causse, « cocos » et artichauds	18,00 €
Noix de boeuf, mille-feuilles de pommes de terre nouvelles et confit d'oignons	19,00 €
Poisson du marché, légumes de saison aromatisés de sésame	17,00 €
Magret de canard « à l'orange », tatin de pommes de terre	18,00 €

---

## Desserts

Assiette de fromages et Banyuls	6,50 €
« Vacherin » chocolat-noisettes et sa crème pralinée	7,50 €
Cheesecake au Bailey	7,50 €
Macarons à la Caipirinha et granité à la menthe	7,50 €
La fraise du Pays dans tous ses états	7,50 €