

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

Le velouté de cèpes, foie poêlé et œuf parfait 1,8,10,14,11,8	25€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Saudeterre 1.,6.	30€
Le fondant de pieds de cochon aux lentilles du Lauragais 1,3,5,8,11	22€
L'assiette de saumon mie cuit et fumé et par nos soins 1,4,6,11,14	27€

## Nos plats

Le poulet noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable 1,5,8,11,6	22€
La côte de veau fermière de l'Aveyron(soleil ou à deux) 1,8	49€
Le magret de canard à la raisiné (compote raisin poires) 1,5,6,8,11,	45€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d'attente) 1,5,8	22€
Le filet de St-Pierre en croute d'herbes au beurre blanc 1,4,5,6,11,12	28€
Le marbré de filet de bœuf d'Aubrac au foie gras 1,5,6,8,11	37€
La canette colvert rôtie (à partager à deux ou 4) 1,8,11	69€
Le plateau de fromage de l'affine bouche (la portion)	15€
L'assiette de fromages (trois fromages)	10€

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

La tartelette fine aux pommes, glace vanille 1,3,6,7,11	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Les dernières figues rôties en chaud froid, glace kaki 1,3,6,7,11	10€
Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises 1,3,6,7,11	10€

*La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande*