

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras sous la croute 1,2,3,8,10,14,11,3	29€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Saudesterre 1.,6.	30€
Le fondant de pieds de cochon aux lentilles du Lauragais 1,3,5,8,11	22€
La salade de rougets en vinaigrette tiède de balsamique 1,4,6,11,14	27€

Nos plats

La pintade fermière de chez Goguet cuit au diable 1,5,8,11,6	22€
Le croustillant de veau Lou Mazuc aux champignons 1,5,6,8,11	26€
Les aiguillettes de canard à la raisiné (compote raisin poires) 1,5,6,8,11,	27€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d attente) 1,5,8	28€
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€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromage de l'affine bouche (la portion)	15€
L'assiette de fromages (trois fromages)	10€
La tartelette fine aux pommes, glace vanille 1,3,6,7,11	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	10€
Le financier chocolat aux pruneaux de chez Cabos, glace rhum 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