

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Le velouté de cèpes, foie poêlé et œuf parfait	1,8,10,14,11,3	25€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Saudeterre	1,,6,	30€
Le homard aux agrumes	1,2,3,4,5,6,7,,8,	59€
L'assiette de saumon fumé et mie cuit par nos soins	1,4,6,11,14	27€

Le poulet noir de Causade de chez Goguet cuit au diable	1,5,8,11,6	22€
La côte de veau fermière de l'Aveyron(seul ou à deux	1,8	49€
Le croustillant de veau aux pleurottes	1,5,6,8,11	24€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d'attente)	1,5,8	22€
Le paré d'omble chevalier au beurre blanc	1,4,5,6,11,12	28€
Le marbré de filet de bœuf au foie gras	1,5,6,8,11	34€
La canette colvert rôtie (à partager à deux ou 4)	1,8,11	69€

L'assiette de fromages (trois fromages)		10€
---	--	-----

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le croquant caramel de pommes au safran et mousse de chasselas	1,3,6,7,11	10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Les figues rôties en chaud froid, glace vanille	1,3,6,7,11	10€
La douceur châtaignes, clémentines et ganache blanche	1,3,6,7,11	10€

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