

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 Saudeterre 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€
L'omelette à la truffe mélanosporum	49€

Nos plats

Le bar ou le turbot rôti entier	(10€ les 100g)
La volaille 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€
Le carré d'agneau rôti, jus court au basilic 1,5,6,8,11,	27€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (30 mn d'attente) 1,5,8	28€
Le filet de turbot en croute d'herbes au beurre blanc 1,4,5,6,11,12	31€
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