

# 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 croustade d'escargots aux cèpes et pieds de cochon	4,6,11,14	27€
L'omelette à la truffe mélanosporum		49€

## Nos plats

Le bar ou le turbot rôti entier	(10€ les 100g)	
Le chapon fermier noir de Caussade de chez Goguet cuit au diable	1,5,8,11,6	25€
Le croustillant de veau Lou Mazuc aux champignons	1,5,6,8,11	26€
La selle d'agneau de l'Aveyron cuit en basse température, son jus	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*