

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras sous la croûte	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 croustade d'escargots aux cèpes et pieds de cochon	4,6,11,14	27€
L'omelette à la truffe mélanosporum		49€

Nos plats

La côte de veau de L'Aveyron aux chanterelles	1,5,6,12,14	40€
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	24€
Le croustillant d'agneau en serrano de l'Aveyron, son jus	1,5,6,8,11	27€
Le pavé de veau fermier aux pleurotes, sauce foie gras	1,5,6,8,11	25€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ)	1,5,8	28€
Le filet de St-Pierre en croûte d'herbes au beurre blanc	1,4,5,6,11,12	26€
Le marbré de filet de bœuf d'Aubrac au foie gras et truffe mélano	1,5,6,8,11	37€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages de l'affine bouche (la portion)		15€
L'assiette de fromages (trois fromages)		10€
La tartelette fine aux poires glace vanille	1,3,6,7,11	10€
Le damier aux deux chocolats	8,3,7,6	10€
Le nougat glacé	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