

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 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€

Nos plats

Le bar rôti entier	(10€ les 100g)	
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 croûte 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