

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras sous la crouste 1,2,3,8,10,14,11,3	29€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Saudeterre 1.,6.	28€
Le fondant de pieds de cochon et foie poêle, aux lentilles du Lauragais 1,3,5,8,11	25€
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 cote de veau de L'Aveyron aux lentilles des chênes 1,5,6,12,14	40€
Le filet de turbot aux langoustines 1,4,2,6.	35€
La volaille fermière, de chez Goguet cuit au diable 1,5,8,11,6	23€
Le croustillant d'agneau en serrano de l'Aveyron, son jus 1,5,6,8,11	27€
Le pavé de veau fermier, 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 crouste d'amandes 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€
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€
Le carpaccio d'ananas au ti-punch, son sorbet 1,3,10	10€

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