

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

## Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras lutée 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 aux truffes melanosporum 1,3,6	49€

## Nos plats

La selle d'agneau cuite en basse température 1,4,6,5,7,11	26€
Les rognons de veau madère 1,5,6,7,11	21€
La volaille fermière, de chez Goguet cuit au diable 1,5,8,11,6	23€
Le croustillant d'agneau en serrano, jus court 1,5,6,8,11	27€
Le pavé de veau en croute 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 dos de lieu jaune au lard de Colonatta, beurre blanc 1,4,5,6,11,12	26€
Le marbré de filet de bœuf d'Aubrac au foie gras et truffes mélando 1,5,6,8,11	39€

## 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 parlaurie 1,3,6,	10€

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