

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 Saudesterre 1.,6.	28€
La croustade d'escargots aux cèpes 4,6,11,14,13	26€
L'omelette aux truffes melanosporum 1,3,6	49€
Les quenelles de brochet Mantua 1,2,3,4,6,8,11	25€

Nos plats

Le marbré de filet de bœuf d'Aubrac au foie gras et truffes mélangées 1,5,6,8,11	37€
La volaille fermière, de chez Goguet cuite au diable 1,5,8,11,6	23€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5,8	28€
Le filet de merlu en panure d'amandes, beurre blanc 1,4,5,6,11,12	26€
La cote de cochon Duroc de Bataillé aux morilles 1,5,6,8,11	38€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages de l'affine bouche	15€
L'assiette de fromage	10€
Le damier aux deux chocolats 8,3,7,6	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