

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€
La croustade d'escargots aux cèpes 4,6,11,14,13	27€
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 mélando 1,5,6,8,11	37€
La tête de veau gribiche 1,4,6,5,7,11,3,9,8	22€
La volaille fermière, de chez Soguet cuit au diable 1,5,8,11,6	23€
Le confit de canard sur une compotée d'oignons rouge 1,5,6,8,11	21€
Le croustillant d'agneau d'Aveyron en serrano et basilic 1,5,6,8,11	27€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5,8	28€
Le filet de St-Pierre en panure d'amandes, beurre blanc 1,4,5,6,11,12	26€
La cote de veau fermière aux morilles 1,5,6,8,11	45€

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas

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