

# 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	26€
Le feuilleté d'asperges vertes au foie gras poêle 1,3,6,8,11	28€

## Nos plats

La cote de veau fermière de l'Aveyron aux lentins des chênes 1,6,5,11,8	45€
Le St-Pierre rôti entier à partager et découpé en salle (10€ les 100grs )	
Le marbré de filet de bœuf OBF au foie gras 1,5,6,8,11	32€
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 St-Pierre en panure d'amandes, beurre blanc 1,4,5,6,11,12	26€
Le pavé de veau de l'Aveyron, sauce aux morilles 1,5,6,8,11	30€
Le croustillant d'agneau de l'Aveyron aux aillets et basilic 1,5,8,11	29€ £

## 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 nougat glacé 3,6,1	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, 1,3,10	10€
La parlaurie 1,3,6,	10€

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