

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€
La mousseline d'asperges vertes, crumble de cèpes, œuf parfait et truite fumée	1,3,6,8,11,4	28€
La salade de maquereaux, pommes de terres roses, tapenade et artichauts	1,4,11,14	25€

Nos plats

La cote de veau fermière de l'Aveyron aux lentins des chênes	1,6,5,11,8	45€
Le gros turbo rôti entier à partager et découpé en salle	(09,00€ les 100grs)	
Le gros maigre rôti entier à partager et découpé en salle	(05,00€ les 100grs)	
Le marbré de filet de bœuf OBF au foie gras	1,5,6,8,11	32€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d attente environ)	1,5,8	28€
Le filet de St-Pierre en panure d'ail des ours	1,4,5,6,11,1	26€
Les aiguillettes de canard gras à l'orange	1,5,6,8,11	25€
Le croustillant d'agneau de l'Aveyron aux aillets et basilic	1,5,8,11	29€
La gigolette de pigeonneau rôtie en feuille de choux farci au foie gras	1,5,6,8,	30€

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