Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras lutée 1,2,3,8,10,11,14 29€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Sauveterre 1,6 28€
La croustade d'escargots aux cèpes 4,6,11,13,14 26€
La salade de maquereaux, pommes de terres roses, tapenade et artichauts 1,4,11,14 25€
Les asperges vertes roti de serrano et foie gras poélé 1,5,6,8,8,11,14 27€

Nos plats

La cote de veau fermière de l'Aveyron 1,5,6,8,11 40€
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 VBF 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 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 1,3,6 10€
Le damier aux deux chocolats 3.6,7,8 10€
Le tartare de fraises, ganache blanche montée, sa glace1,3,6,7,11 10€
Le carpaccio d'ananas au ti-punch, 1,3,10 10€
La pavlaurie 1,3,6 10€

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