

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 Saudeterre 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 rôti de serrano et foie gras poêlé 1,5,6,8,8,11,14	27€

Nos plats

Le pavé de veau fermier de l'Aveyron en saltimbocca, tome du Ramier 1,5,6,8,11	26€
Le gros maigre rôti entier à partager et découpé en salle (05,00€ les 100grs)	
Le marbré de filet de bœuf Aubrac 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	27€
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 gigulette 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 glace 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