

Carte

(tous nos prix sont IVA, service compris)

Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras huitée	1,2,3,8,10,14,11,3	29€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Sauveterre	1,,6,	28€
La croustade d'escargots aux cèpes	,4,6,11,14 ,13	26€
Le feuilleté d'asperges vertes au foie gras poêlé	1,3,6,8,11	28€
L'omelette d'asperges sauvage aux œufs de la poule noire de Caussade		22€

Nos plats

Le St-Pierre rôti entier à partager et découpé en salles	(10€ les 100grs)	
Le marbré de filet de bœuf VBF au foie gras	1,5,6,8,11	32€
La volaille fermière, de chez Goquel cuite au diable	1,5,8,11,6	23€
Le cassoulet milonné comme à Castelnau-dary (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	10€
Le damier aux deux chocolats	8,8,7,6
Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises	1,3,6,7,11
Le carpaccio d'ananas au li-punch,	1,8,10
La pavlaurie	1,3,6,

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