

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

La soupière de langoustine au foie gras lutée d'un feuilletage	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€
Les asperges blanches rôties 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 saltinbocca, tome du Ramier	1,5,6,8,11	26€
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 de persillade	1,4,5,6,11	27€
Le filet de canard à l'orange	1,5,6,8,11	25€
La selle 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	1,3,6 10€
Le damier aux deux chocolats	3,6,7,8 10€
Le tartare de fraises, crumble et ganache blanche montée, sa glace	1,3,6,7 10€
Le carpaccio d'ananas au ti-punch, glace vanille	1,3,10 10€

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