

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

L'omelette aux œufs de la poule noire de Caussade aux pointes d'asperges	1,3,14	22€
Le duo de truites fumées, crème aigrette et quelques asperges	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 au serrano et foie gras poêlé	1,5,6,8,8,11,14	27€

Nos plats

La chartreuse de canard, sauce foie gras	1,2,5,6,8,11,	21€
La côte de veau « lou mazuc » aux morilles	1,5,6,8,11	37€
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	25€
Le filet de cabillaud en panure de persillade, jus de carapaces	1,4,5,6,11	27€
Le magret de canard à l'orange	1,5,6,8,11	30€
Le croustillant d'agneau de l'Aveyron aux aillets et basilic	1,5,8,11	29€
Les gros poissons cuits entiers et découpé en salle :		
La barbue	9€ les 100g	
Le merlu	5€ les 100g	

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 banoffee, glace vanille	1,3,10	10€

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