

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

L'omelette aux œufs de la poule noir 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€
Les asperges blanches rôties de 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€
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 dos de cabillaud en panure de persillade, beurre blanc ^{1,4,5,6,11}	27€
Le pavé de veau aux lentins des chênes ^{1,5,6,8,11}	23€
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

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