

# Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

## Nos entrées

L'omelette aux oeufs de la poule noire de Caussade et truffe d'été <sup>1,3,14</sup>	28€
La truite blanche fumée, crème aigrelette et quelques asperges <sup>1,2,3,8,10,11,14</sup>	29€
Le foie gras de canard de la ferme des palmes à Sauveterre <sup>1,6</sup>	26€
Les asperges vertes rôties en serrano et foie gras poêlé <sup>1,5,6,8,8,11,14</sup>	25€
Le carpaccio de St-Jacques aux truffes d'été <sup>4,6,14,1</sup>	30€

## Nos plats

Le poulet fermier de chez Goguet cuit au diable <sup>1,5,6,11,14</sup>	22€
Le marbré de filet de bœuf Aubrac au foie gras <sup>1,5,6,8,11</sup>	32€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) <sup>1,5,8</sup>	25€
Le dos de St Pierre au beurre blanc <sup>1,4,5,6,11</sup>	26€
La cote de veau de l'Aveyron aux lentins des chênes <sup>1,5,6,8,11</sup>	45€
Le croustillant d'agneau rôti, jus réduit au basilic <sup>1,5,8,11</sup>	28€
Les gros poissons cuits entier et découpé en salle :	
Le merlu : 5€ les 100g    Le turbo : 9€ les 100g	

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas.*

L'assiette de fromage	10€
Le plateau de fromage de l'affine bouche	15€
Le nougat glacé <sup>1,3,6</sup>	10€
Le damier aux deux chocolats <sup>3,6,7,8</sup>	10€
Le tartare de fraises, ganache montée, glace vanille <sup>1,3,6,7</sup>	10€
Le banoffee, sa glace <sup>1,3,10</sup>	10€

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