

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

L'omelette aux oeufs de la poule noire de Caussade aux girolles ^{1,3,14}	28€
La truite blanche fumée, crème aigrelette 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}	26€
Les asperges vertes rôties en serrano et foie gras poêlé ^{1,5,6,8,8,11,14}	25€
Le carpaccio de St-Jacques aux truffes d'été ^{4,6,14,1}	30€

Nos plats

Le poulet fermier de chez Goguet cuit au diable ^{1,5,6,11,14}	22€
Le marbré de filet de bœuf 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 turbo au beurre blanc ^{1,4,5,6,11}	29€
La côte de veau de l'Aveyron aux girolles ^{1,5,6,8,11}	45€
Le croustillant d'agneau rôti, jus réduit au basilic ^{1,5,8,11}	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 ^{1,3,6}	10€
Le damier aux deux chocolats ^{3,6,7,8}	10€
Le tartare de fraises, ganache montée, glace vanille ^{1,3,6,7}	10€
Le banoffee, sa glace ^{1,3,10}	10€

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