

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

## Nos entrées

L'omelette aux œufs de la terre à l'assiette à l'ail des ours <sup>1,3,14</sup>	22€
La truite blanche fumée, crème aigrette 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€

## Nos plats

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€
La sole limande meunière <sup>1,4,5,6,11</sup>	26€
Le filet de canard à l'orange <sup>1,5,8,11</sup>	25€
Le pavé de veau de l'Aveyron aux lentilles des chênes <sup>1,5,6,8,11</sup>	23€
Le croustillant d'agneau roti, jus réduit au basilic <sup>1,5,8,11</sup>	28€
Le merlu cuit entier et découpé en salle : 5€ 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 et sorbet rhubarbe <sup>1,3,6,7</sup>	10€
Le banoffee, glace vanille <sup>1,3,10</sup>	10€

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