

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

| | |
|---|-----|
| Le gravlax de saumon, tapenade d'algues 1,4,6,7,11,14 | 23€ |
| Le nem de grosses crevettes et artichauts frits, crème d oursins 1,2,6,8,11,14 | 27€ |
| Le carpaccio de magret de canard, copeaux de parmesan 1,6,14,11,7 | 24€ |
| Le meli-mélo de fruits et légumes au homard bleu, glace de corail 1,2,3,5,7,8,11,14 | 35€ |
| Le tigre qui pleure 1,5,7,8,9,11,14 | 23€ |
| Les escalopes de foie poêle aux chasselas 1,5,6,7,11,14 | 28€ |

Nos plats

| | |
|---|-----|
| Le croustillant d'agneau de l'Aveyron, crème d'ail de Lomagne 1,5,11 | 29€ |
| La pintade de chez Goguet cuite au diable 1,5,6,11,14 | 24€ |
| Le marbré de filet de taureau farci au foie gras et truffe d'été 1,5,6,8,11 | 35€ |
| Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d attente environ) 1,5,8 | 25€ |
| Le filet de St-Pierre rôti, coulis de crustacés 1,4,5,6,11 | 27€ |
| La cote de veau de l'Aveyron à partager ou non, sauce morilles 1,5,6,8,11 | 49€ |

Nos desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas.

| | |
|---|-----|
| L'assiette de fromage | 10€ |
| Le banoffee, sa glace 1,3,10 | 10€ |
| Le plateau de fromage de l'affine bouche | 15€ |
| Les abricots rôtis au miel et romarin, glace aux bourgeons de sapin 1,3,6 | 10€ |
| Le damier aux deux chocolats 3,6,7,8 | 10€ |
| Le gratin de miel de ronce aux framboises 1,3,6,11 | 10€ |

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