

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

## Nos entrées

L'omelette aux œufs de poule noire de Caussade aux cèpes 1,3,6,9,14	25€
La cassolette de ris de veau et champignons en brioche 1,3,5,6,8,11,7	30€
Le tigre qui pleure 1,5,7,8,9,11,14	23€
Le foie gras de canard de la ferme des Palmes cuit en terrine 1,5,6,11,14	28€
La croustade d'escargots cèpes et pieds de veau 1,5,7,9,11,14	25€

## Nos plats

Le croustillant d'agneau de l'Aveyron, crème d'ail de Lomagne 1,5,11	29€
Le poulet noir de Caussade cuit au diable, sauce morilles 1,5,6,	27€
Le marbré de filet de bœuf farci au foie gras 1,5,6,8,11	35€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5,8	25€
Le dos d'omble chevalier cuit à l'unilatéral, beurre blanc 1,4,5,6,11	28€
La cote de veau de l'Aveyron en écaille de cèpes 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 damier aux deux chocolats 3,6,7,8	10€
Le gratin de miel de ronce aux framboises 1,3,6,11	10€
Le royal tout chocolat 1,6,8	10€

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