

Carte (tous nos prix sont ttc, service compris)

Nos entrées

Le gravlax de saumon, tapenade d'algues 1,4,6,7,11,14	23€
Les nems de grosses crevettes, caviar d'aubergines et espoumas d oursins 1,2,6,8,11,14	27€
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€
Le foie gras de canard de la ferme des Palmes cuit en terrine 1,5,6,11,14	28€
L'os à moelle rôti au pieds de cochon, cappuccino de champignons 4,1,5,6,7,8,9,11,1	25€

Nos plats

Le croustillant d'agneau de l'Aveyron, crème d'ail de Lomagne 1,5,11	29€
Le magret de canard à l'orange 1,5,6,8,11,	32€
La pintade de chez Goguet cuite au diable 1,5,6,11,14	24€
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 tronçon de lotte à l'Americaine 1,4,5,6,11	28€
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

Le plateau de fromage affiné par l'affine bouche	15€
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 1,6,3	10€

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