

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

## Nos entrées

Les escalopes de foie gras frais de canard aux chasselas	1,5,6,7,8,9,11,14	29€
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 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

La cuisse de canard confite, compotée d'oignons rouges	1,5,11	24€
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 côte de veau de l'Arveyron en écaille de cèpes	1,5,6,8,11	49€

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas.*

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*