

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

## Nos entrées

Le foie gras de canard cuit en terrine 1,6,7,11,	28€
Les escalopes de foie gras de canard en panure de pain d'épices 1,5,6,7,8,9,10,11,14	25€
La soupière de langoustines et potimarrons au foie gras sous la croûte 1,3,6,9,1	27€
La cassolette de ris de veau et champignons en brioche 1,3,5,6,8,11,7	29€
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 en serrano, crème d'ail 1,5,6,7,8,11,	27€
La canette colvert de chez Goguet cuite en deux cuissons 1,5,6,	34€
Le marbré de filet de bœuf « lou mazuc » au foie gras 1,5,6,8,11	37€
Le cassoulet mitonné comme à Castelnaudary (40 mn d'attente environ) 1,5,8	25€
Le filet de St Pierre au beurre blanc 1,4,5,6,11	23€
La côte de veau de l'Aveyron aux pieds de mouton 1,5,6,8,11	39€

## Nos desserts

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

Le plateau de fromages affinés	15€
L'assiette de fromages	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 soufflé glacé ananas 1,6,3,11	10€
Le nuage meringue tatin 1,3,10	10€
Le macaron choco poire fève de Tonka 1,3,6,7,11,	10€

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